N° 93 JUIN 1985
Nouvelle Série

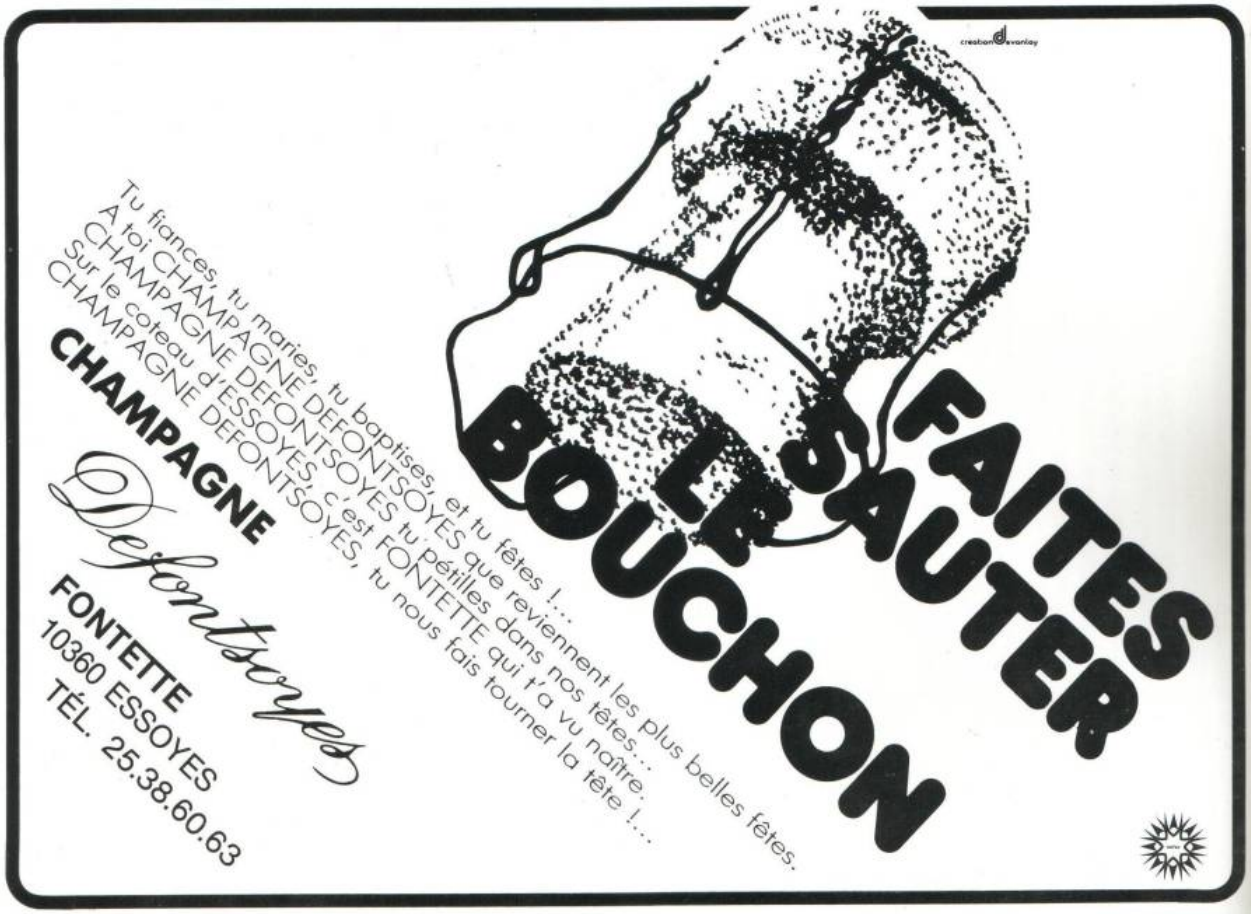
Folklore de Champagne

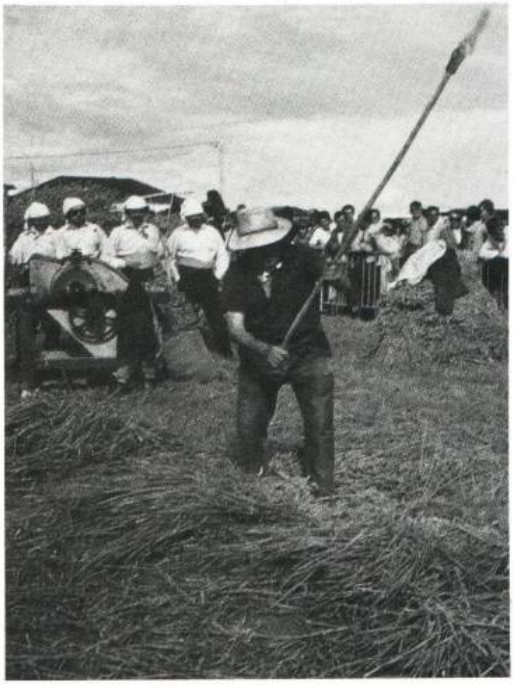
MUSEE AGRICOLE CHAMPENOIS
LA BERTAUGE DE L'EPINE

LE GRAIN
SOURCE D'ÉNERGIE

REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA SOCIÉTÉ DES AMATEURS DE FOLKLORE ET ARTS CHAMPENOIS S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 20 FF





MUSÉE AGRICOLE « LA BERTAUGE »

L'ÉPINE (près de CHALONS SUR MARNE)

EXPOSITION
LE BLÉ SOURCE D'ÉNERGIE

à partir du 26 mai

OUVERT
samedi et dimanche

FÊTE DES MOISSONS

25 AOÛT 1985

JUIN 1985

93

NOUVELLE SÉRIE

EDITORIAL

Photo de couverture I : Tamisage du blé à la vanette en peau de porc (Photo G. ROY).
Photo de couverture IV : Portail de la Basilique Notre-Dame de l'Épine (Photo Pascal DALLEMAGNE).

L'étude des Arts et Traditions Populaires ne prend toute sa valeur que lorsqu'elle permet d'établir des liaisons entre ce qui fut, ce qui est et ce qui sera. Certes toutes les données de la vie ne s'y prêtent pas mais le grain, source d'énergie ancienne, présente et future, nous offre la possibilité de faire ce survol des techniques.

L'Association du musée agricole de la Bertauge de l'Epine nous a grandement apporté son concours, puisque c'est grâce à l'ampleur de ses collections que nous avons pu réaliser ce numéro.

Collecter, recenser, restaurer sont évidemment les actions de sauvegarde qui permettent de conserver le patrimoine, mais là encore, ces actions seraient incomplètes s'il n'y avait la possibilité de diffuser les connaissances.

La Champagne est une région vinicole, cela chacun le sait. Mais c'est aussi une région céréalière de premier ordre et cela, peu le savent.

Grâce à l'Office Régional Culturel et au dynamisme de son directeur Jack Riou, « le Grain, source d'énergie » sera diffusé à plusieurs milliers d'exemplaires, non seulement en France mais aussi dans les pays de la Communauté Européenne, et plus particulièrement auprès des villes jumelées à notre région.

On dit, et, reconnaissons-le cela est souvent vrai, que notre région ne sait pas « se vendre », qu'elle se replie sur elle-même et ne cherche pas à se faire connaître. L'O.R.C.C.A. et la SAFAC veulent aujourd'hui prouver le contraire, et notre souhait le plus cher est que cette revue incite nos amis européens à venir voir vivre la Champagne-Ardenne.

Et puis s'ils désirent ensuite se tenir informés de nos arts et traditions en permanence en lisant FOLKLORE DE CHAMPAGNE alors, nous serons comblés.

A tous un grand merci.

Gilbert ROY.

Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.

SOMMAIRE

Editorial 1
La Bertauge 3
O.R.C.C.A. 4
Le grain 5
La fertilisation 7
La terre 10
Les semailles 13
Les ennemis du grain 15
La moisson 17
Le battage 21
L'engrangement 24
L'agro-alimentaire 27
La meunerie 31
L'agrobiologie 32
Le bioethanol 33
Les Jasées de Châlons 35
Bel en cheit 36
Lijou 37
Jasées 38
Abonnement 39

FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Revue trimestrielle des Arts et Traditions populaires de la région Champagne Ardenne éditée par la Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois. Siège social **safac** Les Grandes Chapelles 10170 Méry-sur-seine, tél. 16 / 25.37.51.09.

C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier.

Conseil d'Administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

La **safac** est subventionnée par le Conseil Général de l'Aube.

Les articles publiés n'engagent que leurs auteurs. Tous droits de reproduction interdits sauf autorisation de l'Editeur.

Impression offset Imprimerie Némont S.A. 10200 Bar-sur-Aube. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy.

Ce numéro a été tiré à 4000 exemplaires.

Battage aux fléaux dans la Marne vers 1930

CHAMPAGNE

Marcel Vézien

PROPRIETAIRE-RÉCOLTANT

Celles-sur-Ource

10110 FRANCE

TÉL. 16 / 25.38.50.22

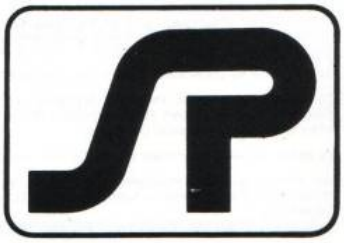
SHOP-PHOTO

20, rue Claude-Huez

10000 TROYES

Tél. 25.73.14.10

Telex 840 764 F



LA BERTAUGE

MUSÉE AGRICOLE DE L'ÉPINE
Siège social : AUVE 51800
Sainte-Menehould

Avez-vous vu aux abords des fermes abandonnées, les vieux outils du travail de la terre: chariots aux roues brisées, charrettes aux bras cassés, charrues désarticulées, semoirs éventrés, machines défoncées?

Ils pourrissent et rouillent. Ils ont dû laisser leur place sous les hangars, au matériel moderne. Le sort des instruments et des harnais de chevaux n'est d'ailleurs pas plus enviable. Chaque année qui passe voit disparaître ce qui a fait la fierté de l'agriculteur d'hier. Dans quinze, vingt ans, il n'en restera rien.

Agriculteurs, amis des choses anciennes, regroupons-nous pour transmettre aux générations futures ces témoins de notre agriculture champenoise d'autrefois. Créons ensemble une association dans le but de préserver ce qui peut l'être encore et de le mettre en valeur.

Telle était rédigée la lettre d'invitation à la réunion constitutive de notre association, le 13 mai 1976.

Je pense qu'avec ce numéro de FOLKLORE DE CHAMPAGNE consacré à "LA BERTAUGE", musée agricole de l'Epine, il serait bon de faire le point sur les motivations de départ.

Avons-nous réalisé nos objectifs?

Pour une bonne part, je le pense, car il ne s'agissait pas de se bercer de nostalgie mais de réagir face à la destruction de notre patrimoine.

Nous avons préservé un important matériel qu'il soit en exposition, ou en réserve dans trois hangars, et la collection ne cesse de s'enrichir, dernièrement encore d'une locomobile, d'un manège mobile et de bien d'autres outillages.

Nous avions un second objectif: faire revivre ce matériel ancien.

Il a été également réalisé. Nous l'avons prouvé lors de nos trois fêtes des moissons qui ont rencontré un succès considérable.

Que nous reste-t-il encore à faire?

Certainement les tâches les plus ardues. Restaurer, étudier, classer est un travail énorme demandant beaucoup de temps et de méthode et qui ne peut être réalisé qu'avec l'aide et le concours de professionnels.

Mais l'objectif numéro un qui nous tient particulièrement à coeur est la création d'un musée des techniques agricoles, digne de ce nom. Après plusieurs expériences d'implantation, nous sommes revenus tant pour des raisons pratiques que sentimentales, au site de l'Epine.

Nous voulons prouver qu'une présentation des techniques agricoles anciennes et modernes a sa place, en plein coeur de la Région Champagne-Ardenne. Une région qui a évolué plus vite qu'aucune autre et qui peut-être, pour ces raisons, s'est en partie coupée de ses racines.

Une récente enquête des Chambres Economiques (pour un grand hebdomadaire national) ne faisait-elle pas ressortir que de nombreux *Champardennais* ne se reconnaissaient pas ou peu d'identité.

Nous voulons être un lieu entre la ville et les champs. Combien de citadins sont issus de souches agricoles et gardent en eux la nostalgie de leurs jeunes années passées à la campagne et leur fibre paysanne.

Nous voulons être un lien entre le passé et l'avenir et démontrer, de façon concrète, aux jeunes, aux élèves de l'enseignement agricole, et de l'enseignement général, pourquoi et comment l'évolution des techniques s'est developpée en Champagne Ardenne.

Je pense qu'il est opportun de replonger ses racines dans un passé encore récent pour mieux appréhender l'avenir.

C'est une des tâches à laquelle nous voudrions apporter notre concours.

J.M. GALICHET,
Président de la BERTAUGE.

La BERTAUGE c'est, en Champagne, un lieu près de Châlons-sur-Marne, au pied de l'Epine, la Basilique ciselée comme on savait le faire à la fin du Moyen Age.

La BERTAUGE c'est aussi le rassemblement des paysans qui cultivent l'amour du passé.

Le Passé de la Champagne Crayeuse. Celui de notre Province rattachée à la France il y a sept siècles...

Ce passé est conservé à la BERTAUGE.

Aujourd'hui Gilbert ROY, y est venu.

Il a rangé, classé, arrangé, préparé, présenté les trésors de la BERTAUGE... et il en a extrait le GRAIN, celui du langage universel qui sert à faire le PAIN,... source de vie et de rencontres, des joies du partage...

Tout ce que les hommes au fil des siècles ont inventé pour le produire, le transformer est gardé à la BERTAUGE... Les instruments aratoires d'hier, les machines à moissonner et à battre d'aujourd'hui, les formules classiques de demain qui permettront grâce au GRAIN de faire vivre les hommes du XXIe siècle, ceux de France et beaucoup d'autres... qui aujourd'hui ont faim.

Regard sur le passé...

Rencontre avec le quotidien...

Perspectives d'avenir...

C'est à tout cela que l'Office Régional Culturel de Champagne Ardenne, son Président Bernard STASI, et avec lui toute la Champagne Ardenne, celle des Campagnes mais aussi celle des Villes, a apporté sa contribution à la BERTAUGE de l'Epine, à Gilbert ROY et à FOLKLORE DE CHAMPAGNE pour que l'on sache bien, très loin, le plus loin possible que la CULTURE est comme le GRAIN... indissociable de la vie quotidienne des hommes, ou qu'ils soient, quels qu'ils soient...

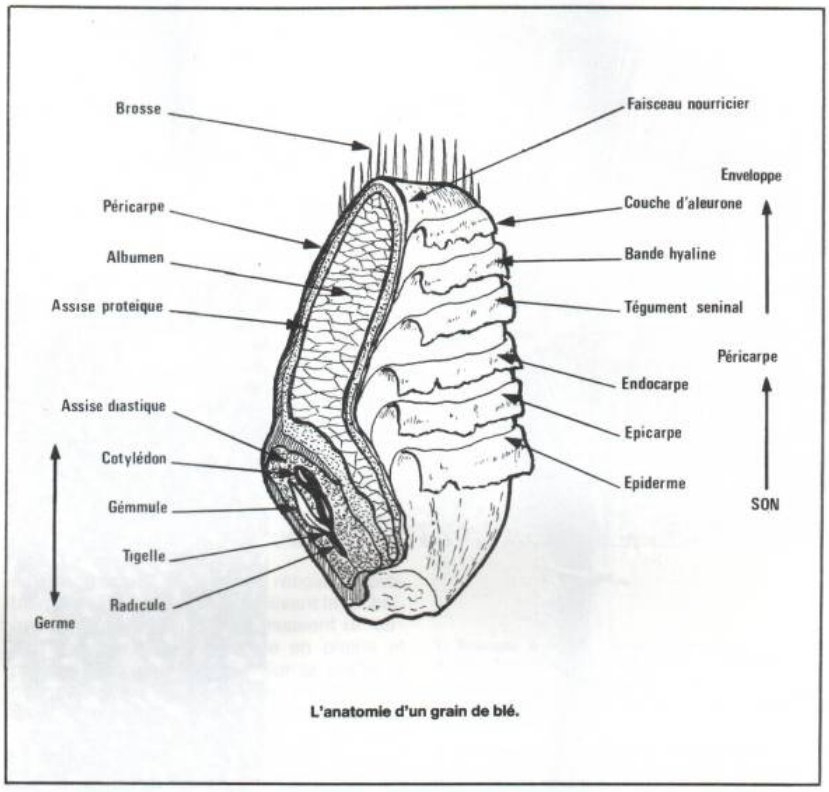
Jack RIOU,
Directeur de l'O.R.C.C.A.

Blé

De toutes les céréales, le blé est, pour nous, la plus noble car elle est la base de notre pain, élément essentiel de notre nourriture. Ceci n'est pas nouveau car le nom de **blé**, en vieux français *blet* vient du gaulois *blato* (en gallois *blawd*), farine. Il semble que ce terme désignait anciennement toutes les céréales. Le terme de **froment** également usité pour désigner le blé dérive du latin populaire *frùmentum* de *fructus*, fruit, récolte. La racine européenne correspondante *bhrug-* avait le sens de "jouir de". On voit qu'en latin, froment avait aussi, à l'origine, un sens générique. Quand à **céréale**, il dérive du latin *cerealis* et a la même origine que **Cérès**, déesse de la croissance et de la moisson, car sa racine européenne *kre-* avait le sens de pousser, croître. Pour les botanistes, le blé, *Triticum sativum*, est une plante herbacée annuelle de la famille des graminacées. Ils distinguent deux variétés: le **blé-barbu** dont chaque petit groupe de fleurs portant de longues arêtes est presque aussi long que large, et le **blé-sans-barbe** où les groupes de fleurs n'ont pas de longues arêtes. Pour la consommation on définit les variétés en **blé dur** au grain allongé, barbu et à paille pleine et en **blé tendre**, celui de notre pain quotidien, dont la paille est creuse. L'agriculteur, lui, en connait aujourd'hui plusieurs dizaines de variétés issues de croisements et d'hybridation, chacune ayant ses caractéristiques propres en matière de rendement et d'adaptation au sol. Mais il les classe en trois groupes principaux: **blé d'hiver**, **blés alternatifs** et **blés de printemps**. Les saisons (hiver - printemps) correspondent bien sûr aux périodes de semailles et non aux dates de récoltes. (Mais si vous tenez absolument à faire les moissons en Décembre, cela est possible: allez en Birmanie !) L'histoire du blé se confond, semble-t-il, avec l'origine de l'agriculture. La Bible le mentionne puisque Dieu dira à ce pauvre Adam chassé du Paradis terrestre "*Tu gagneras ton pain à la sueur de ton front*". Des fresques égyptiennes présentent des scènes de moissons. Les sept vaches grasses et les sept vaches maigres du songe du Pharaon étaient précédées de sept épis gonflés et de sept épis maigres, etc...

La gerbe de blé est symbole d'abondance, comme la corne du même nom, tandis que le grain est symbole de multitude. Cette image de la richesse durable se reflète - par antinomie - dans cette locution "*Il mange son blé en herbe*" sensée qualifier un individu imprévoyant.

Notre région convient à la culture du blé, car cette plante requiert un climat tempéré dont les températures n'atteignent au maximum que 30°, au delà le grain **s'échaude**. Il se flétrit comme s'il avait été mis à bouillir et ne donne plus de farine. Inversement, il ne supporte pas des températures inférieures à −18°. Heureusement la neige l'isole efficacement mais, en cette année 1985, l'hiver, avec sa rigueur de −30°, a largement éclairci les semailles et il a fallu en bien des endroits resemer les blés. Certes cette plante a une prédilection pour les terres argileuses et la Champagne ne peut guère lui offrir que des terrains calcaires. Apparemment, elle s'en contente fort bien grâce, surtout, aux façons culturales que les agriculteurs lui apportent.



L'anatomie d'un grain de blé.

Escourgeon, orge

L'orge tient son nom du latin *hordeum*, c'est d'ailleurs sous le nom d'*hordeum vulgare* que les botanistes connaissent cette plante de la même famille des graminacées que le blé. Elle s'en différencie par le fait que trois petits groupes de fleurs s'attachent directement et à la fois sur chaque dent de la tige qui est dressée dès la base. Chaque grain long et plus fin que celui du blé est garni d'une longue arête. La paille de l'orge est plus courte que celle du blé.

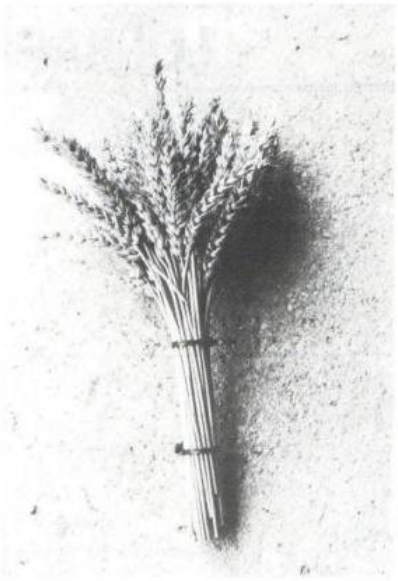
L'**escourgeon**, en ancien dialecte d'oïl *secourjon* ou *scourjon*, est un nom d'origine inconnue qui désigne une variété d'orge hâtive.

Avoine

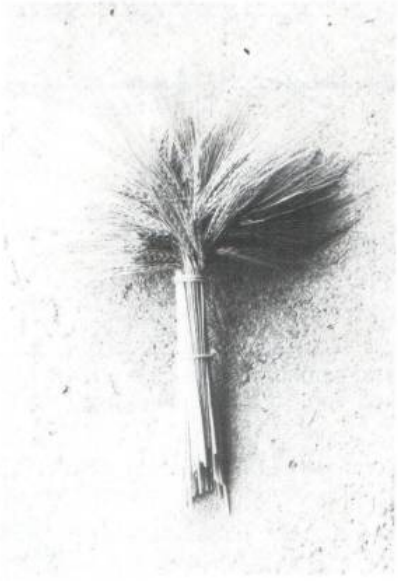
Le nom de l'**avoine** cultivée, **aveine** en dialecte champenois et en vieux français est directement issu du nom latin utilisé par les botanistes *avena sativa*. C'est également une graminacée mais dont les groupes de fleurs sont pendants et disposés sur de fins rameaux étalés dans tous les sens. Le grain, très allongé, et surmonté d'une barbule, est de couleur brune.

Avena signifiait non seulement avoine mais également chaume, paille. *L'avenae structae* était une flûte de Pan. *Avenare* c'était nourrir des bêtes de somme. On peut donc penser que toute la plante pouvait servir de fourrage au temps des Romains.

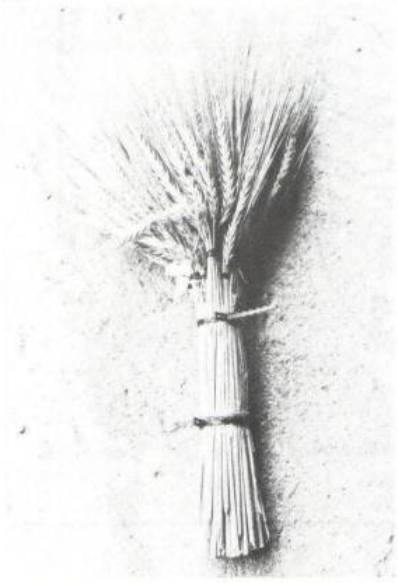
En Champagne, on **avoinait** les chevaux, on leur donnait le **picotin**, la mesure d'avoine qui valait 2,5 litres à Paris. Mais cette mesure variait selon les régions. Ainsi à Bar sur Seine, au XVème siècle, un picotin valait 4 **pintes** soit 6,5 litres et à Troyes, au XVIIIème il ne valait plus qu'un quart de **boisseau** soit 5,83 litres. Il était donc préférable d'être cheval en Champagne plutôt qu'à Paris si l'on voulait bien manger !?...



Blé



Orge



Blé barbu

Blé tendre

Blé dur

Orge

Avoine

Seigle

C'est une plante graminacée spécifique de terrains pauvres, qui se distingue de l'orge en ce que seul un petit groupe de fleurs s'attache directement sur chaque dent de la tige (au lieu de 3). Le nom de **seigle**, en latin *secale*, dérive de *secare*, couper. C'est la plante que l'on coupe. Cela peut évidemment surprendre car, nécessairement, toutes les céréales sont coupées. Mais il y a peut-être là une évidence qui nous échappe, car cela pourrait sous-entendre que de toutes les céréales, c'était celle que l'on coupait "au pied" pour en conserver la paille, le **glu** ou **glui** en champenois, terme provenant du gaulois *clodium* ou *glodium*.

Méteil

Il ne s'agit pas là d'une céréale particulière mais d'un mélange de seigle et de blé. Le terme vient d'ailleurs du latin populaire *mistilium* de *miscere*, mélanger. Cette culture se pratiquait autrefois sur les sols pauvres et offrait aux cultivateurs la possibilité d'obtenir un rendement céréalier plus important avec un produit final de qualité moyenne. On parlait de **petit méteil** lorsque le seigle dominait ou de **grand méteil** lorsque le mélange avait un pourcentage plus élevé de blé.

Sarrasin

Apparu en France au XVème siècle, on l'appelait le **blé sarrazin** car son grain avait la couleur noire du *Maure* qui est, comme chacun le sait, l'ancien nom donné aux Arabes. Ce que l'on sait moins, c'est pourquoi, plus anciennement on disait d'eux des **Sarrasins**. Ce nom avait été apporté par les Romains qui les nommaient globalement *sarracenus* parce qu'une ancienne peuplade d'Arabie était les *Charqïyïn, Charki* voulant tout simplement dire Oriental. Pour en revenir à notre **blé noir**, cette plante originaire d'Orient n'est pas un blé car elle appartient à la famille des polygonacées, son nom scientifique étant *Polygonum Fagopyrum*. C'est une *renouée* aux feuilles en forme de flèche ou de coeur renversé.

Maïs

Cette graminée, le *Zea maïs*, est apparue en France en 1555. On l'appelait *mahiz* en suivant -approximativement- la prononciation des Espagnols, *mais*. Ceux-ci en avaient d'ailleurs fait autant en empruntant cette désignation à une langue haïtienne...Couramment, on disait aussi *blé de Turquie, blé d'Italie* ou *blé d'Espagne*, ce qui était tout à fait judicieux comme qualificatifs puisque cette plante nous vient... du Mexique! Sa forme très caractéristique avec ses feuilles larges de près de 6cm, sa grande hauteur, son gros épi, font qu'elle est très reconnaissable lorsqu'elle arrive à maturité.

Sauf mention particulière les photos sont de Jean-Claude PIERSON

La terre arable

La terre n'est pas un élément géologique uniforme. Il suffit d'examiner une tranchée pour remarquer les différentes couches qui la constituent, encore ne voyons-nous là, qu'une infime partie de l'écorce terrestre. La partie de terre utilisable en agriculture est dite **terre arable**, du latin *arabilis* de *arare*, labourer. Cette couche a une épaisseur variable. Elle peut atteindre 2m dans les cas exceptionnels ou n'être que de quelques centimètres dans les sols pauvres. En moyenne, cette couche oscille en Champagne aux alentours de 25 à 50cm. Elle est composée d'argile, de sable, de calcaire et d'humus. Attendu que notre région repose pour sa plus grande partie sur le **crétacé**, la craie, donc le calcaire, prédomine. Excellente situation pour le vigneron champenois, mais pauvre sol pour le paysan! Qu'il se rassure cependant, l'argile et le sable se constituent naturellement par la désagrégation continue des roches calcaires et la craie aura disparu de la surface du sol dans quelques millions d'années! Evidemment, d'ici là, même en croyant à la réincarnation, il vaut mieux trouver de quoi manger!!!...

L'**humus**, qui dans un sol vierge se trouve à la surface, est formé par la décomposition des matières organiques, végétales ou animales. C'est le **terreau** du jardinier ou, selon sa composition, la **terre dite de bruyère**.

La fertilité

Une plante vit. Pour vivre elle doit - comme vous et moi - respirer et se nourrir.

En "respirant" par photosynthèse, grâce notamment à sa chlorophylle, (du grec *klôros*, vert et *phullon*, feuille) elle absorbe l'oxygène et le carbone indispensables à la constitution de ses tissus et de ses réserves, cellulose, amidon, gluten, etc...Pour se nourrir, elle tire du sol grâce à son système radiculaire - ses racines - les éléments dont elle a besoin. Mais les racines ne peuvent que "sucer". Il faut donc que la nourriture soit soluble et qu'il y ait un minimum d'humidité permettant de dissoudre ces substances.

Le "repas" d'une plante est très complet. On y trouve du manganèse, de la magnésie, du bore, du soufre, de l'iode,...et quatre éléments absolument indispensables: l'Azote (N), l' Acide Phosphorique (P_2O_5), la Potasse (K_2O) et la Chaux (Ca O). On comprend aisément que la richesse nutritive d'une terre n'est pas inépuisable. Lorsque les céréales auront puisé toutes les réserves du sol, le paysan devra soit abandonner ce terrain stérile et en trouver un nouveau, soit remettre de la nourriture dans son champ, le **fertiliser.**

Le brûlis

Il y a plusieurs milliers d'années, les premiers agriculteurs n'étaient encore que des semi-nomades. Ils avaient résolu le problème de la fertilisation en utilisant la technique dite du **brûlis**. Ils choisissaient un terrain forestier, de préférence en plaine et proche d'un point d'eau. Sur la partie la moins propice à la culture, ils élevaient leurs habitations et le logement des animaux domestiques. Le coin de la forêt choisi et délimité, ils écorçaient tous les arbres jusqu'à hauteur d'homme, ce qui avait pour effet de "faire crever" les arbres. Lorsque ce pan de forêt ne contenait plus qu'une végétation morte, ils y mettaient le

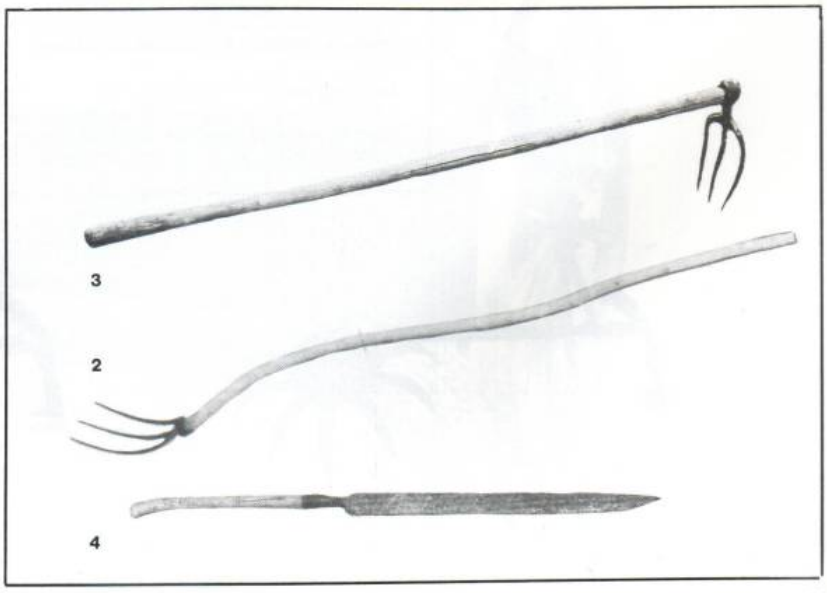
1

1. Brouette à fumier. Selon les besoins, on pouvait adapter des ridelles latérales à ce type de brouette.

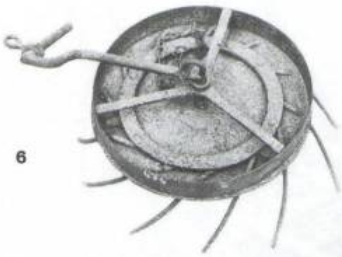
2. Fourche à fumier. Le manche de la fourche à fumier est toujours courbé afin de faciliter le ramassage. Il existe des fourches à 3 et à 4 dents.

3. Fourche crochet à fumier. Certains crochets ont des dents droites, d'autres des dents courbes. Ils servaient à "tirer" le fumier sur le dessus du tas.

4. Sabre coupe-fumier, utilisé pour découper le fumier transformé en compost dur et épais, en morceaux faciles à prendre à la fourche.



5



6

7

feu. A l'aide de leurs **bâtons à fouir**, ils retournaient ensuite ce terrain et procédaient aux semailles. La terre arable, l'humus et les cendres offraient aux plantes la nourriture suffisante pour produire durant deux ou trois années. Au bout de ce laps de temps, les agriculteurs préhistoriques abandonnaient le site devenu stérile et procédaient à un autre brûlis sur une autre partie de leur territoire. Enfin, lorsqu'ils avaient épuisé l'ensemble du terrain, ils quittaient les lieux et reprenant leur périgrination, s'efforçaient de trouver un autre endroit favorable. On estime que la majeure partie des forêts primitives fut détruite par cette façon culturale.

La fumure

Lorsque les hommes furent suffisamment nombreux pour se gêner mutuellement, il fallut bien trouver un autre mode de régénération des terres. Et l'on eut alors recours au **fumier**. Ce fumier fut, jusque vers les années 1950, le plus fécond de tous les engrais car il contient une grande diversité d'éléments fertilisants. Le **fumier de ferme** se décompose lentement et, à une époque où les rendements à l'hectare étaient généralement faibles, une fumure bien réalisée pouvait assurer la fertilité d'un champ pour deux et parfois trois ans. On arrosait également les terres avec le **purin**. "*Ne jetez pas le purin, c'est de l'or liquide*" disait-on à l'époque. Et, dans nos régions, la richesse d'un cultivateur se mesurait à la dimension du tas de fumier qui "ornait et parfumait" le devant de sa cour. Ce tas de fumier mériterait d'ailleurs toute une histoire car il servait à toute la famille pour satisfaire ses besoins naturels et les anecdotes drôlatiques ne manquent pas. On y taillait aussi un "banc" sur l'un des côtés, généralement celui qui était perpendiculaire à la façade de l'habitation, et les "vieux" venaient, le soir, s'y asseoir, les fesses au chaud, pour fumer leur pipe et discuter. En certains villages, on appelait ces anciens des "**culs-jaunes**", car le fond de leur pantalon finissait par se ressentir sérieusement des émanations amoniacales dûes aux urines des animaux...

La qualité du fumier variait selon son origine. Le plus prisé était celui provenant des chevaux. Venaient ensuite le fumier de mouton et celui des bêtes à cornes. Le fumier de porc - dit fumier froid - ne s'employait jamais seul car il "brûlait" les cultures.

L'épandage du fumier dans les champs se faisait à *la Noël*, à Pâques, et à la St Jean.

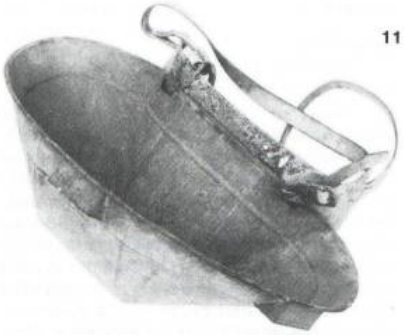
Les engrais

L'engrais le plus ancien est celui que l'on nomme **engrais vert**. On sème de la moutarde, du trèfle ou du sainfoin et lorsque la

Fumier

plante vient à fleur et avant qu'elle ne produise des graines, on laboure le champ en enfouissant cette verdure qui en pourissant donnera un humus. On utilisait aussi autrefois la **colombine**, fiente des oiseaux de basse-cour, et les **gadoues** recueillies dans les canivaux des villes. Ces gadoues étaient très riches au temps de la traction hypomobile et lorsque les rues servaient encore de décharge publique...On a également essayé un nombre considérable d'engrais de déchets: chiffons de laine, os broyés, écailles d'huitres, sciure et cendres de bois, rôgnures de cuirs, plumes, rapures de cornes, noir animal, scories, etc.. Tous ces produits pouvaient être efficaces, mais en tout état de cause leur action était très lente. D'autre part ces produits "en vrac" apportaient avec eux (comme le fumier) des éléments indésirables, dont des graines de plantes nuisibles dont il était ensuite bien difficile de se débarrasser.

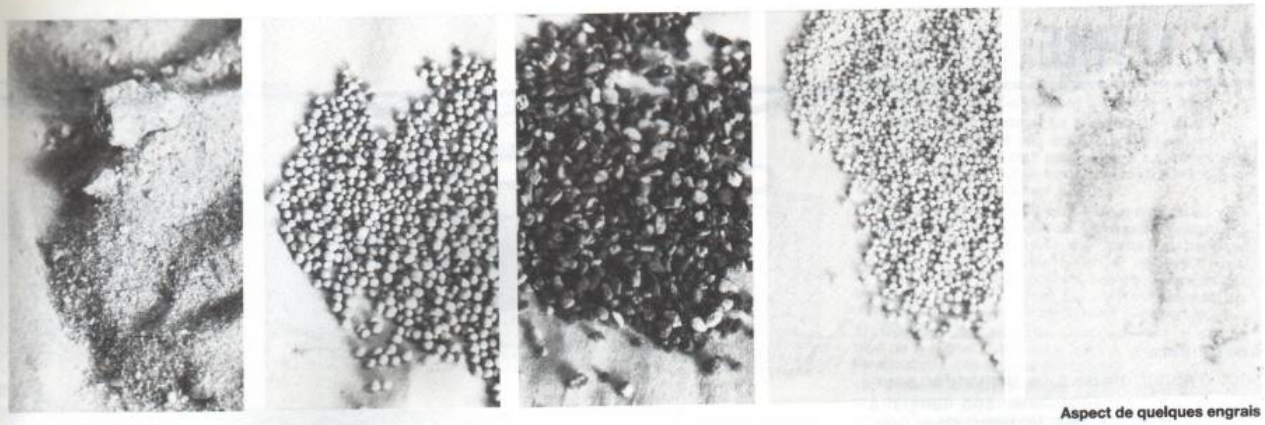
Pour toutes ces raisons: lenteur d'action, impossibilité de contrôler les carences, manque de pureté des fertilisants, on utilise



11

8

9



Aspect de quelques engrais

aujourd'hui des éléments d'origine chimique. Tous ces engrais chimiques sont solubles. Cela est nécessaire pour que la plante puisse les absorber. Mais, parce qu'ils sont justement très solubles, ils ont tendance à s'enfoncer dans le sol et à rejoindre, comme les nitrates, les nappes phréatiques. C'est un phénomène normal qui s'effectue depuis toujours dans la nature, mais par l'ampleur qu'il atteint aujourd'hui, cela frise parfois la pollution. Les ingénieurs agronomes se penchent très sérieusement sur ce cas, mais dans l'immédiat, le problème, contrairement aux nitrates, reste... insoluble. Doit-on alors supprimer les engrais et revenir au fumier de grand-père? Quelques chiffres donneront la réponse.

A Courtisols (Marne) au XIXème siècle, on récoltait 17 quintaux de céréales sur 17 hectares (1 quintal 100Kg, 1 hectare 10000m²) La production moyenne au début de ce siècle variait de 7,5 à 25 quintaux à l'hectare. Elle est aujourd'hui de 50 à 70 quintaux pour les mêmes terres.

L'azote

C'est dit-on le "pivot de la fumure". Si l'azote vient à manquer, la plante souffre et jaunit. Si par contre cet engrais vient en excès, la plante noircit, manque de consistance et devient sujette à la *verse*.

L'acide phosphorique

C'est un correctif de l'azote. Il donne du "squelette" à la plante, plus de rigidité. Il aide le blé à résister à la gelée, à la verse, à l'échaudage et hâte la maturation.

La potasse

Elle favorise la formation du système radiculaire et intervient dans l'assimilation chlorophylienne qu'elle améliore, favorisant ainsi un meilleur rendement.

Les composés

Chaque élément ayant une fonction spécifique complémentaire, on a créé des engrais composés. Ceux-ci sont commercialisés sous des appellations numériques du type 5.10.5. Chaque chiffre indique le pourcentage des éléments dans l'ordre: azote, phosphate, potasse. Ainsi le 5.10.5 est-il constitué de 5% d'azote, 10% de phosphate et 5% de potasse. Cela ne fait que 20%. Les 80% manquants sont constitués par des matériaux inertes qui servent d'une part à diluer les produits chimiques trop actifs à l'état pur, et d'autre part, à faciliter l'épandage de l'engrais.

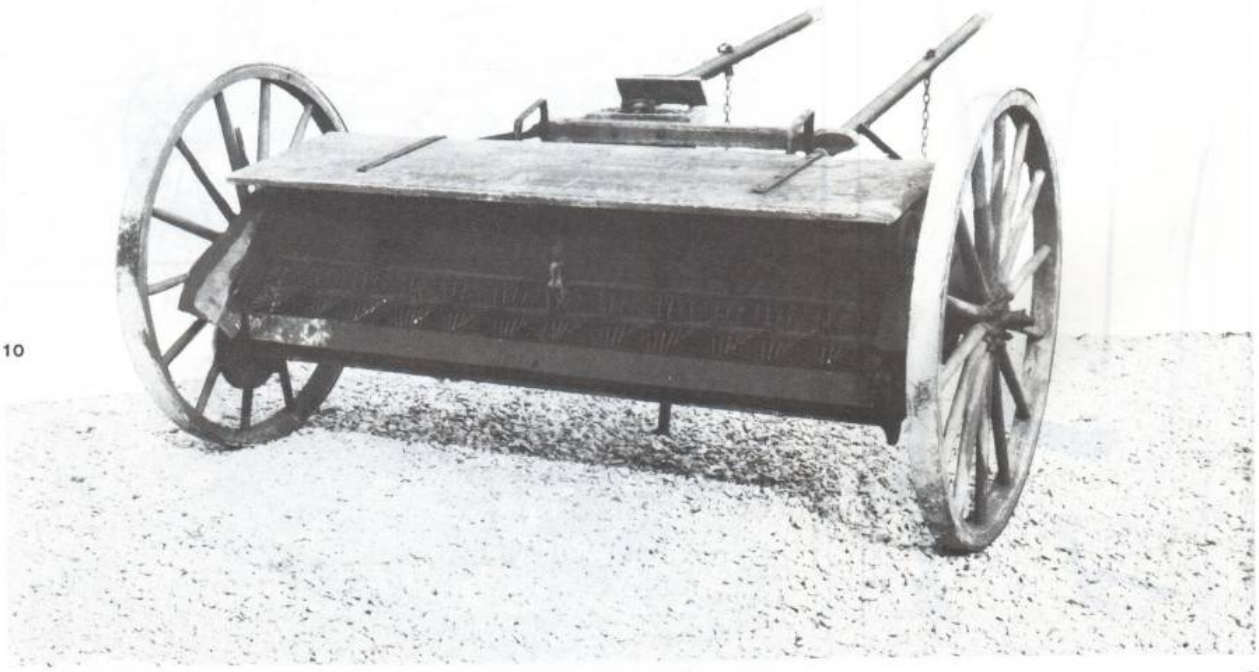
5.6.7. Enrayeurs à fumier, dits également **enfouisseurs**. Cet outil se fixait à l'âge de la charrue, et, traînant sur le sol par un côté, entraînait, par ses dents, le fumier dans la raie du sillon.

8.9. Enrayeurs à fumiers pour brabants. le brabant rejetant la terre tantôt à droite, tantôt à gauche, la fixation de l'enrayeur est symétrique, de sorte que l'on peut le placer du côté souhaité.

10. Semoir à engrais. Modèle PILTER 1912 à hérisson et fond mouvant. Le fond mouvant faisait descendre l'engrais artificiel dans le hérisson qui, en tournant, le projetait sur le sol. Il permettait d'épandre de 75 à 2200kg à l'hectare. Il valait selon la largeur (1,50m/2m/2,50m) de 430 à 480F de l'époque.

11. Semoir ventral. Ce type de semoir en zinc ou en tôle galvanisée apparu au début du siècle se place sur le ventre du semeur. Il est retenu par des bretelles. Il sert généralement à épandre l'engrais mais peut également permettre de semer de la "petite graine".

10

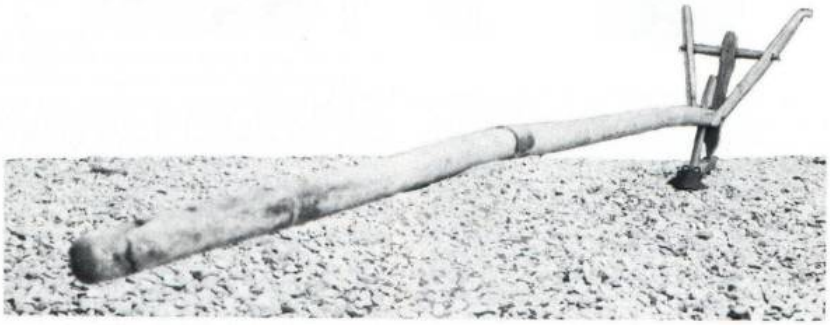


Les labours

Tout d'abord on peut se demander pourquoi le paysan perd ainsi son temps à retourner maintes fois la terre alors que, naturellement, les graines des plantes sauvages germent, s'implantent et produisent sans qu' un petit ange vienne, gentiment, leur aménager le terrain. La réponse est simple. Lorsqu'une plante monte à graines, elle emet des centaines de grains qui vont se répandre au gré du vent et du hasard, mais de toute cette semence, seules quelques graines, peut-être même aucune, ne donneront naissance à une autre plante. Alors le paysan préfère labourer, plutôt que de perdre le fruit de ses semailles...

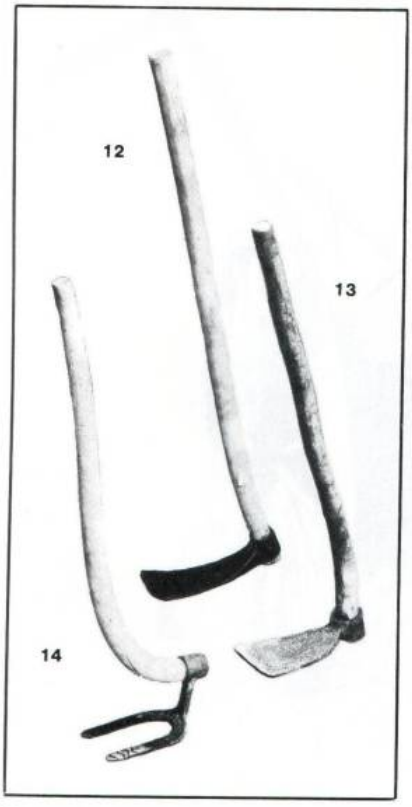
Aux temps préhistoriques, l'homme n'utilisait qu'un morceau de bois épointé et durci au feu, le **bâton-à-fouir**. Progressivement ce bâton devint l'araire méditerranéenne, tirée par un animal, puis apparurent la charrue, le brabant, les disques et les multisocs autoportés.

Les labours ont pour but de retourner le sol, d'en exposer les parties profondes aux agents atmosphériques et de l'ameublir sur une certaine épaisseur. Cette terre ameublie offrira un milieu favorable à la germination de la plante.

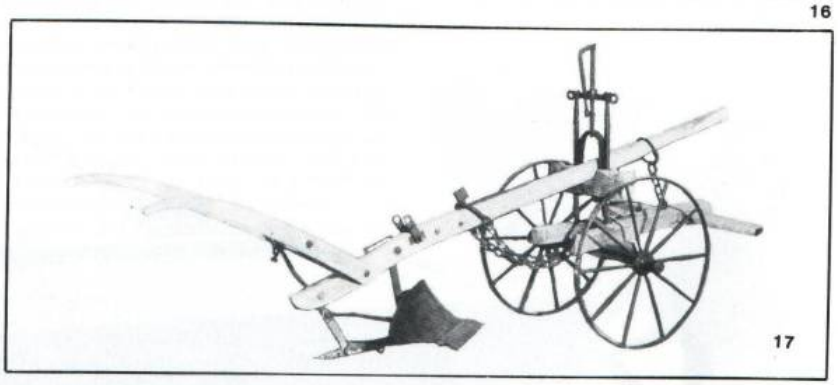


15

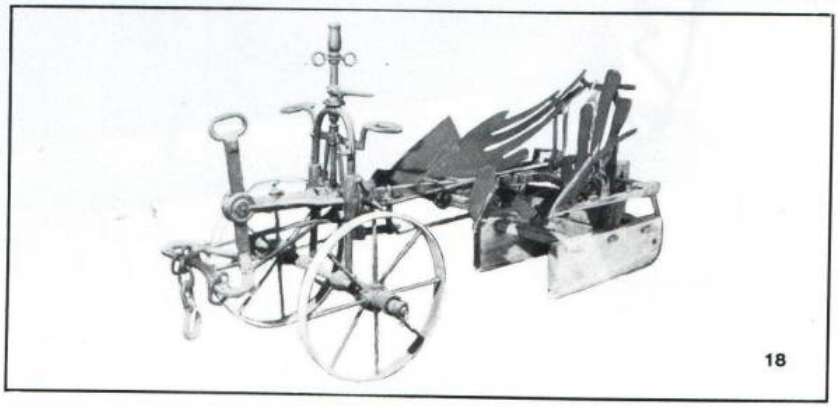
16



12 13 14



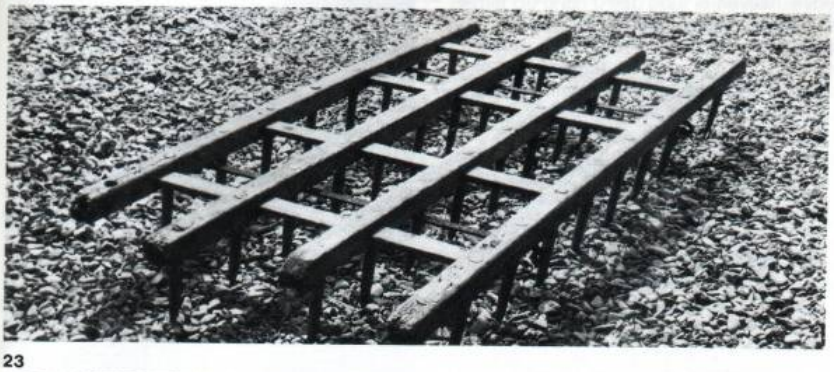
17



18

21

22



23

24

25

12. Piochon utilisé pour le défrichage.

13. Houe également utilisée pour le défrichage et le désherbage.

14. Crochet bident. Cet outil sert à ameublir la terre.

15. Araire pour attelage de boeufs. Ce modèle très particulier d'araire est peu courant en Champagne, car l'usage des boeufs n'était pas fréquent au XIXème. Elle mesure 4,50m hors tout de longueur, car l'âge doit passer entre les boeufs pour se fixer au joug.

16. Araire double dite binoi. Le binoi était utilisé pour donner les labours aux **sombres** (jachères). On notera que les araires ont une pointe de soc en "patte d'oie" inversée ou, si l'on préfère en "fer de lance" régulier. Celle-ci fendait la terre de façon régulière. Les araires avaient des oreilles de soc en fer ou en bois. Malheureusement les modèles présentés avaient perdu cette pièce mobile.

17. Bertauge ou Bertauche. C'est le modèle de charrue type de la région châlonnaise, d'où le choix du nom de l'association muséologique de l'Epine.

18. Brabant MAGNER-BEDU 1936. Contrairement au soc de charrue qui est fixe, les socs de brabants pivotent autour d'un axe et permettent de "verser" la terre du côté désiré sans avoir à tenir compte du sens d'avancement. Le modèle MAGNER-BEDU est équipé avec des socs à oreilles ajourées destinées à faciliter le glissement dans les terres lourdes.

19.20. Palettes ou curottes, outils dont les cultivateurs se servaient pour nettoyer, **décrotter**, le soc de charrue en cours de labours.

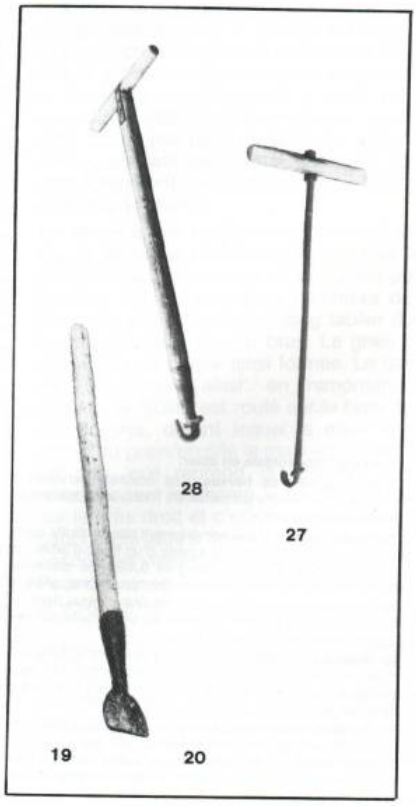
21. Extirpateur. Cette machine agricole était utilisée pour extirper et détruire les mauvaises herbes. Elle pouvait également servir à déchaumer. En Argonne, on l'appelait le **tricycle** par analogie avec sa forme.

22. Herse à 4 limons à 38 dents de bois, inclinées d'environ 6°, longueur 2 m, largeur 1 m. Les herses étaient utilisées d'une part pour recouvrir les semis et, principalement, pour briser les mottes de terre et arracher les mauvaises herbes. Contrairement au labour qui, se faisant lentement, pouvait être réalisé par des boeufs, la herse devait, pour mieux arracher les herbes et briser les mottes, être traînée rapidement. On utilisait donc exclusivement les chevaux pour ce travail. Les herses anciennes étaient à châssis et dents en bois, puis on les équipa de dents quadrangulaires en acier. A la fin du XIXème, elles furent totalement métalliques. Les dents sont, sur les herses anciennes, inclinées de quelques degrés. Elles pouvaient être tractées avec les dents inclinées vers l'arrière pour les semis, ou inclinées vers l'avant pour l'arrachage des herbes.

23. Herse à 4 limons, 38 dents de bois, inclinées à 16°. Longueur 2,25m, largeur 1,15m.

24. Herse à 3 limons, à 32 dents quadrangulaires, en fer, situées presque verticalement. Longueur 2,20m, largeur 1,02m.

25. Herse trapézoïdale à 5 limons et 30 dents en bois. Longueur 1,40m, largeur 1,10m/1,50m.

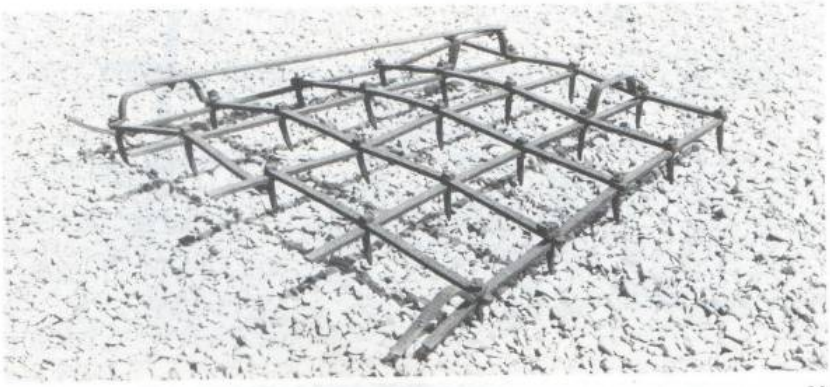


Le labour des **sombres**, que l'on nomme également jachères, permettait aussi de "désinfecter" et de desherber la terre. Cette opération se pratiquait à l'aide de l'araire jusqu'avant la dernière guerre de 39.45.

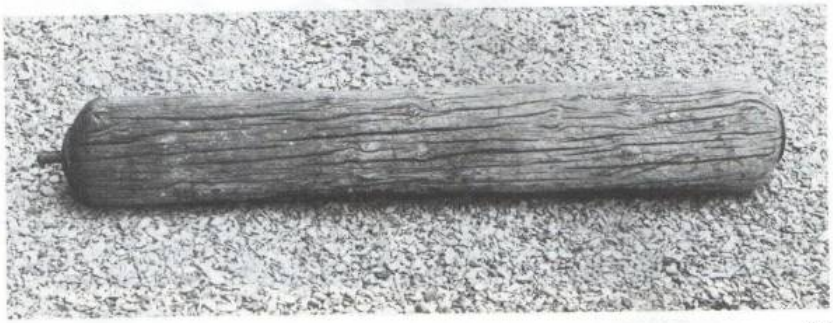
Hersage et roulage

Le hersage augmente l'ameublissement de la terre et brise les mottes. Il permet également de recouvrir les semences d'une légère couche de terre. Au moyen-âge, cette opération suivait immédiatement les semailles. C'était le meilleur moyen d'éviter qu'elles ne soient aussitôt avalées par les oiseaux.

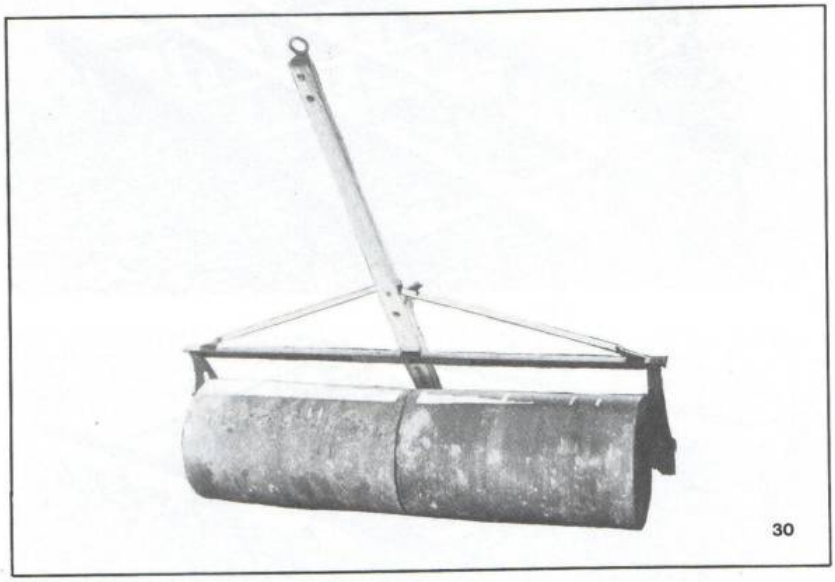
Anciennement le roulage était essentiellement destiné à aplanir le sol afin de faciliter le travail des faucheurs. Mais ce roulage a également d'autres avantages, notamment celui de tasser la surface du sol et d'augmenter ainsi sa capillarité. Il permet aussi à la plante d'amplifier son système radiculaire, son *tallage*.



26

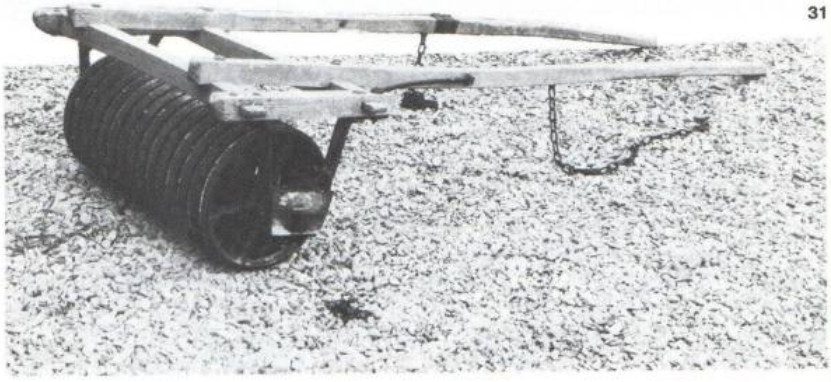


29



30

31



26. Herze trapézoïdale en acier.

27.28. Crochets de herses. Ces crochets servaient à soulever la herse pour permettre de "débourrer" les herbes prises entre les dents.

29. Roule à corde. L'axe normalement situé à droite sur la photo a été cassé. Construit à partir d'un tronc d'arbre, ce rouleau mesure 2,50m de long et 0,40m de diamètre. Destiné à planer la surface des champs, il était attelé à l'aide de deux morceaux de chaînes pris chacun dans un axe, et reliés au palonnier. L'ensemble était tracté par des cordes prises aux harnais du cheval.

30. Rouleau en fonte. Plus lourd et plus maniable que le roule en bois par le fait de sa construction en deux éléments, ce rouleau tassait la terre et facilitait le tallage de la plante.

31. Rouleau squelette. Ce modèle de rouleau brise-mottes, prédécesseur du type CROSKILL, est apparu à la fin du XIXème siècle. On le passait après le déchaumage pour mieux ameublir le sol. Longueur totale hors tour 3,30m, largeur de travail 1,10m.

33

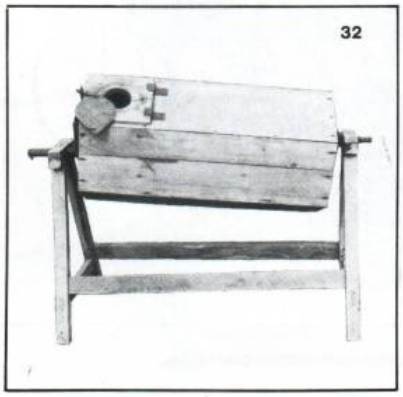
Germination

Semer du grain c'est, pour le paysan, espérer voir ses céréales germer, grandir et produire. Comment cela va-t-il se réaliser avec le minimum de risques? Pour qu'une graine se développe, il lui faut de la chaleur -ni trop ni trop peu- et de l'humidité. Pour que ces conditions soient réunies, il faut que le sol ait été soigneusement ameubli, puis roulé pour en augmenter la capillarité. Il faut également que le grain soit enfoui sous une légère couche de terre. Lorsque le germe va se développer, il va lancer ses radicelles dans cette terre ameublie. Le germe grandit d'abord en utilisant les réserves nutritives que lui fournit le grain, puis il va ensuite puiser celles que contient le sol. Vu l'aspect fragile d'une tige de céréale, on pense souvent que cette plante ne vit que dans la partie de terre qui a été labourée or cet à-priori est totalement inexact. Les racines du blé peuvent descendre jusqu'à plus de 2,00m de profondeur!! Sachant cela, on comprend mieux la nécessité d'offrir à la plante des engrais suffisamment solubles pour qu'ils pénètrent, eux-aussi, profondément dans le sol...

Assolement

Malgré ces apports nutritifs, le sol ne peut pas fournir en permanence les éléments nécessaires à la culture d'une même céréale. Cela les paysans l'avaient compris empiriquement depuis des générations, puisqu'ils pratiquaient la rotation des cultures. Ce que l'on appelle aujourd'hui **l'assolement triennal**. La première année, on cultive des betteraves, des pommes de terre. La seconde année, on sème le blé, puis la troisième année,toujours sur le même sol, on sème de l'orge. Enfin la quatrième année, autrefois, on faisait une **sombre**, (jachère), c'est--à-dire que l'on ne plantait rien, mais que l'on exécutait de 3 à 4 labours, le premier en surface, puis les suivants de plus en plus profonds jusqu'à atteindre la **semelle** de labour, le glacis provoqué par le fer de la charrue qui ne pouvait pas - ou que l'on ne voulait pas - descendre plus profondément pour ne pas faire "remonter" les craies du sous-sol. La raison de cet assolement ne peut se comprendre que si l'on pense "racines". La pomme de terre descend rarement en dessous de la partie labourée; l'orge ne s'enfonce que rarement en dessous d'un mètre; le blé "plonge" facilement jusqu'à 2 mètres. Ainsi chaque partie du sol utilisée est mise en repos.

32



Les semailles

En Champagne, les céréales furent toujours semées **à la volée**. Les premiers semoirs mécaniques du début du siècle procédaient également selon cette technique ancestrale. Pourtant ce système n'est pas -loin s'en faut- le plus courant dans le monde. Les Chinois, les Assyriens, connaissaient le **semoir au rayon**, quelques millénaires avant nous. Les Africains utilisent toujours le procédé dit du **poquet**, consistant à fouir des trous et à y déposer quelques graines.

Dans le semis à la volée, l'homme dispose d'un récipient ventral dans lequel il puise à pleines mains le grain qu'il jette à la volée. *Ce geste auguste du semeur* ne se pratique pas au petit bonheur.

Dans le **semis à deux mains**, le paysan, équipé du récipient ventral suspendu par des bretelles, puise alternativement de chaque main à chaque pas. Cela donne: main droite saisit du grain/un pas durant lequel la main gauche plonge dans le récipient tandis que la main droite jette le grain en pluie sur la droite/un nouveau pas, la main droite reprend du grain tandis que la main gauche jette ce qu'elle tient et ainsi de suite. Au retour, les jets de grains recroisent ceux précédemment réalisés et l'on parcourt ainsi tout le champ.

Le **semis à une main** est celui immortalisé par la semeuse de Mouchon que tous les philatélistes connaissent et que vous pouvez voir sur les pièces de monnaies de 1 franc. Le paysan porte un long tablier dont le pan est roulé sur un bras. Le grain est placé dans la poche ainsi formée. Le geste se décompose ainsi: en remontant le champ, le tablier est roulé sur le bras gauche/un pas, durant lequel la main droite prend du grain/un pas la main jette la volée/un pas, elle reprend du grain/etc... En redescendant le champ le tablier est roulé sur le bras droit et c'est, cette fois, la main gauche qui jette à la volée, de sorte que, là encore, les volées de grains se recroisent.

Pour définir ces deux façons de semailles à la volée, on dit *semi-à-deux-mains* et *semi-*

32. Mélangeur à grain de fabrication artisanale, permettant le traitement de la semence. Longueur 1,30m, largeur du tambour 0,37m, déport de l'axe 8cm.

33. Tablier semoir en toile de coton. Les plus anciens tabliers étaient en chanvre. La partie supérieure est taillée en "brassière" de façon à ce qu'elle "colle" aux épaules et dégage bien le bras, car ce vêtement ne devait pas pouvoir bouger durant le travail de semaille. Le pan, très long, se roulait sur le bras et formait ainsi une poche à grains.

d'une-main soit *semi-d'un-pas*, *semi-d'deux-pas*. L'un et l'autre définissent bien les gestes accomplis.

Ce procédé ancestral, qui a si souvent ému les poètes, est pourtant loin d'être idéal. Certes, il était économique en main d'oeuvre. Un homme seul pouvait en une journée couvrir un champ d'un demi-hectare. Mais cette économie était contrebalancée par un excès considérable de grains. Pour avoir l'assurance que l'ensemble du terrain avait été semé, il fallait utiliser près de 200 litres de grains à l'hectare, soit le double de ce qui aurait été mis "en rayons". D'autre part, le semis se trouvant en surface devait être enfoui soit par un labour superficiel soit, le plus couramment, par hersage.Dans les deux cas, certaines graines, enfouies trop profondément, ne "levaient" pas, d'autres restaient en surface et se trouvaient dévorées par les oiseaux. En fin de compte, un tiers seulement des grains semés avait une chance de produire.. Malgré cela, le semis à la volée s'est poursuivi dans nos régions durant des siècles et n'a été supplanté par le semis en rayon que vers les années 1920... dans les grosses exploitations. Peut-on, en ce cas précis, dire que nos aïeux, que nos grands parents manquaient d'imagination et suivaient le "train-train" imposé par l'habitude? Peut-être, mais rien n'est moins sûr. Notre vision présente de l'exploitation agricole est totalement différente de celle d'antan, notre mode de pensée s'est modifié. Nous avons -du moins le croyons-nous- évolué. Ceci nous permet de critiquer les façons culturales anciennes mais pas nécessairement de les comprendre, et si les "vieux" faisaient ainsi, peut-être avaient-ils une bonne raison... qui nous échappe!

L'époque des semailles

On ne peut pas semer en toutes périodes de l'année en Champagne, car il faut faire en sorte que la plante mûrisse lorsque le temps est chaud. L'escourgeon, le seigle se sèment de mi-Septembre à fin Octobre; les blés d'hiver jusqu'à mi-Novembre. Ce sont les céréales dites d'hiver. En Février, on sème les blés dits alternatifs, les orges et l'avoine, selon le vieux proverbe "*Avoine de Février emplit le grenier*". Enfin de Mai à Avril, on va semer les blés de printemps et les maïs. Il faut noter à ce propos que le maïs cultivé très faiblement jusqu'en 1950 a toujours été semé en rayon. Aujourd'hui, il participe aux rotations d'assolement triennal maïs/orge/blé.

Les semences

Anciennement le paysan faisait lui-même sa semence. Pour cela, il réservait une partie de sa récolte de l'année précédente. Autant que possible, il s'efforçait de trier et de choisir les grains les plus beaux, en éliminant, autant que faire se pouvait, les graines de mauvaises herbes.

Avant d'être semé, le blé devait être **chaulé**. Cette opération hâtait la germination et détruisait la maladie dite **carie du blé**. Il existe trois types de chaulage: à la chaux, au sulfate de soude, au sulfate de cuivre.

Pour **chauler à la chaux** on faisait dissoudre environ 3kg de gros sel dans 100 litres d'eau. Ce liquide était ensuite versé progressivement sur 10 à 12kg de chaux vive placée dans un baquet de 120 litres. Au contact de l'eau la chaux bouillait. Lorsqu'elle avait "jeté son feu", on continuait de verser l'eau en remuant avec un bâton. On obtenait ainsi le **lait de chaux**. Avec 100 litres de "lait", on pouvait traiter 25 hectolitres de grains. Avec une **casse** à long manche (sorte de casserole) on versait ce liquide sur le tas de blé, en remuant avec des pelles en bois. On laissait reposer une nuit après avoir préalablement tracé, avec la pelle, un signe de croix sur le sommet du tas. Cette dernière "bénédiction" de la semence favorisait, dit-on, la future germination.

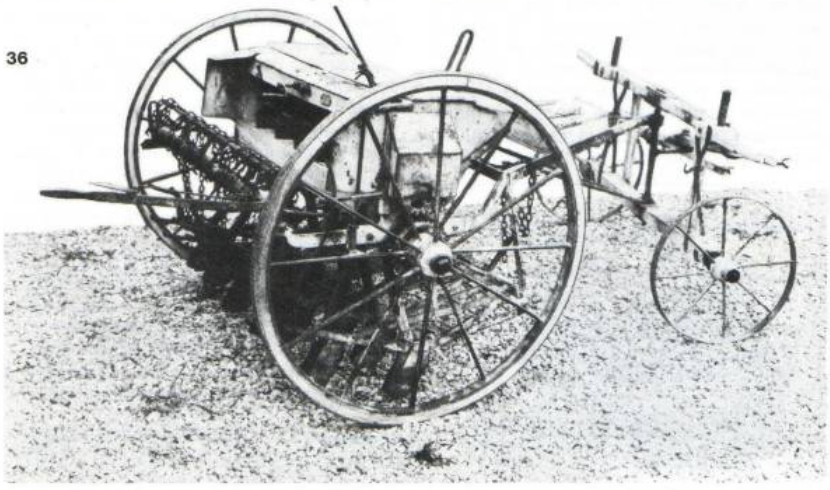
Pour **chauler au sulfate de soude** ou **au sulfate de cuivre**, on mettait le grain dans une cuve et l'on versait la préparation jusqu'au recouvrement total de la semence. Tous les grains qui remontaient à la surface étaient jetés comme impropres à la germination. Avec le sulfate de soude, pour un hectolitre de grains on préparait 6 litres d'eau dans lesquels on avait fait dissoudre 2kg de chaux et 1kg de sulfate de soude. Avec le sulfate de cuivre, pour 4 à 5 hectolitres de grains, il fallait une solution de 650 g de sulfate pour 100l d'eau. Cette dernière préparation cuivrique était très dangereuse et il fallait faire attention de ne pas semer à contre-vent pour ne pas respirer la poussière de sulfate.

Malgré toutes ces dispositions, la semence restait aléatoire. La pureté variétale ne pouvait être assurée au mieux qu'à 80 ou 90%. De plus, les graines de mauvaises herbes, de folle avoine, et les grains atteints de sclerotes (ergots) étaient mal éliminés.

Aujourd'hui les agriculteurs utilisent des **semences certifiées**. Ces semences sont fournies par le G.N.I.S (Groupement National Interprofessionnel des Semences) et ont été contrôlées par le S.O.C (Service Officiel de Contrôle et de Certification). Ces semences ont une pureté variétale spécifique minimale de 98% et ne doivent pas comporter plus de 10 grains d'espèces étrangères et 3 sclerotes aux 500 grammes. Enfin elles doivent être exemptes de folle-avoine.

34

36



37

34. Semoir type LIOT à 11 rayons. Longueur 2,50m, largeur de travail 1,25m. La semence est puisée dans le coffre par un système à cuillères et déversée régulièrement dans les canaux qui mènent aux "sabots".

35. Lancette de semoir LIOT utilisée pour désengorger les sabots du semoir.

36. Semoir type CHARLIER construit au début du siècle à VITRY LA VILLE (Marne).

37. Lancette de semoir CHARLIER.

Les maladies

Tout comme les humains, les plantes, êtres vivants, sont sujettes aux maladies. Les céréales, en raison notamment de leur culture intensive, sont particulièrement sensibles aux **maladies cryptogamiques** provoquées par de minuscules champignons, telles que les **maladies charbonneuses** *(Carie, charbon du blé, charbon nu de l'orge, charbon nu de l'avoine, charbon couvert de l'orge)*, les **fusarioses**, les **piétins** (*piétin verse, piétin échaudage*), les **rouilles** (*rouille noire, rouille jaune, rouille brune, rouille couronnée*); les **septorioses**, l'**oïdium**, l'**helminthosporiose**, l'**ergot**.

Certaines de ces maladies se contentent de détruire la culture -ce qui n'est déjà pas si mal! Mais de surcroit, certaines sont dangereuses pour l'homme. C'est le cas du *Fusarium roseum* qui s'attaque aux épis de blé, d'orge, d'avoine, de maïs. Tous les grains échaudés par cette fusariose sont devenus toxiques et peuvent provoquer des empoisonnements. Mais le plus dangereux pour l'homme est le fameux **ergot** *claviceps purpurea* qui s'attaque à l'orge, au blé et au seigle et pour lequel il n'existe aucun moyen de lutte chimique. L'ergot de seigle fit des ravages au Moyen-Age, car il suffit de mêler 1/10ème de farine de ce grain noir à 9/10ème de bonne farine pour provoquer une gangrène généralisée qui se déclare dans les 15 à 30 jours et entraîne la mort dans de terribles souffrances. Inutile de préciser qu'aujourd'hui on veille particulièrement à éliminer l'ergot lors du triage des grains...

Les meilleurs moyens pour lutter contre ces maladies cryptogamiques consistent d'une part à traiter et contrôler les semences et d'autre part, à pratiquer la rotation des cultures. Il existe également des variétés de céréales sélectionnées par hybridation qui résistent à certaines de ces maladies.

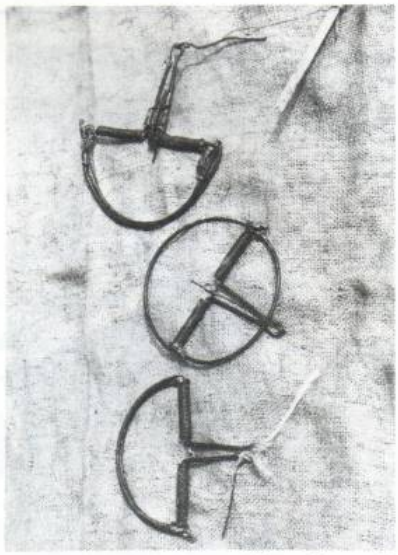
Les parasites

Ces parasites sont en général des larves d'insectes. Il est très difficile de lutter contre ces "vers". La solution consiste donc à détruire les insectes avant qu'ils ne pondent, à l'aide de **pesticides**. En condition normale d'utilisation, ces produits pesticides ne pénètrent pas dans la plante. Il n'y a donc là aucun risque de contamination pour l'homme. Par contre, ces trop fameux pesticides posent effectivement un problème au niveau de l'équilibre écologique, car ils ne sont pas suffisamment sélectifs. Ils tuent aussi bien le charançon, la mouche grise ou le taupin que la coccinelle mangeuse de pucerons! Conséquence indirecte, les oiseaux insectivores ne trouvant plus de nourriture se raréfient...Comment pallier à ces inconvénients sans remettre en cause la culture intensive des céréales? Avec peut-être un peu de bon sens. D'une part, utiliser ces produits avec parcimonie, et nombre d'agriculteurs de Champagne agissent ainsi, ne serait-ce que parce que les traitements sont très onéreux. D'autre part, il y aurait lieu de pousser davantage encore la recherche scientifique pour trouver des composants sélectifs qui ne détruisent que l'insecte visé. Mais là aussi, on se heurte aux problèmes de "gros sous"...

Pourtant, au regard des maladies, les insectes sont peu nombreux. La plante est "grignotée" par les larves de l'*altise des céréales*, de *cecidomyle*, de *chlorops*, de *mouche grise du blé*, d'*oscinie*, et de *taupins*. Elle est également mangée par le *nematope* ou *anguillule* et par les *pucerons*. Le grain, quant à lui, est victime des *alucites*, des *charançons*, des *noctuelles* et des *punaises*.

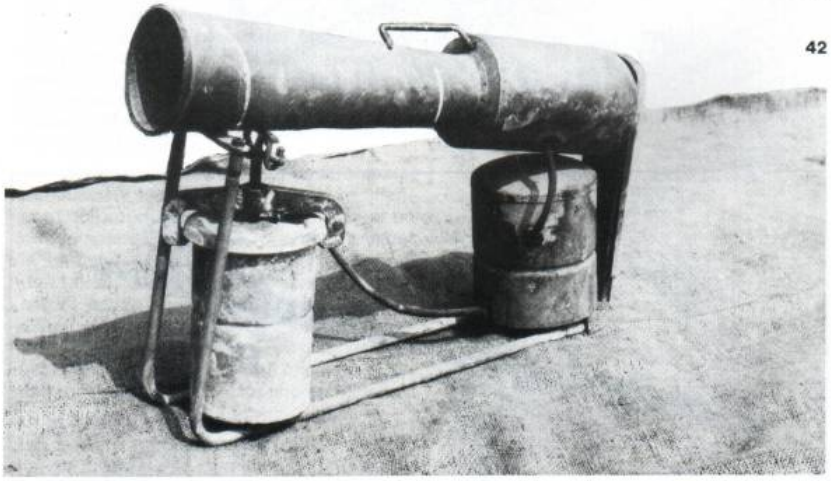
Les mauvaises herbes

Quelqu'un a dit: *Il n'existe pas de mauvaises herbes mais simplement des plantes qui poussent là où on ne le voudrait pas!* Et ceci est parfaitement vrai, car toute plante qui n'est pas la variété requise dans un champ est une mauvaise herbe. Mettez de l'avoine dans un champ de blé et l'avoine sera mauvaise herbe. Faites l'inverse, et ce sera le blé qu'il faudra détruire... Heureusement, en matière d'herbicides, les chimistes ont réussi des composés -très chers- qui n'attaquent que la plante souhaitée. Encore faut-il que le traitement soit effectué sur le bon champ et pas sur celui du voisin! Pourtant cela arrive, non par négligence ou par malveillance, mais simplement parce que le vent, si faible soit-il, entraîne une partie du



38 39 40

41



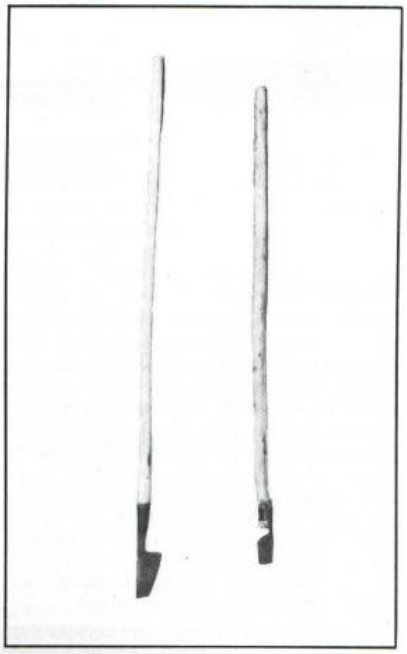
42

38.39.40. Pièges à oiseaux

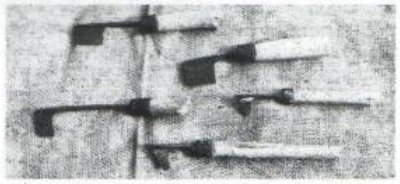
41. Pétard à gibier LE BOER. Des cordelettes sont tendues en croix sur le champ et reliées au croisillon mobile supérieur. Un animal, buttant dans une de ces cordelettes, déplace le croisillon qui libère la masselotte. Celle-ci tombe sur l'amorce d'une cartouche à broche placée dans le canon situé sous l'étrier de sécurité et fait partir le coup.

42 Pétard à carbure. Un système de goutte à goutte réglable apporte l'eau sur le carbure de calcium. Le gaz d'acétylène produit s'emmagasine dans une chambre. Lorsque la pression est atteinte, une soupape libère le gaz qui explose au contact de la flamme de la veilleuse.

50



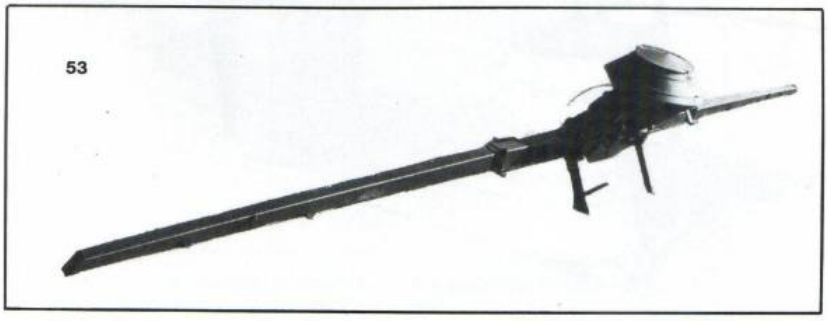
43 44 45 46 47 48 49



51

52

53



brouillard créé par l'atomiseur. C'est un accident que les agriculteurs consciencieux connaissent et qu'ils s'efforcent de limiter mais, que dire de certains traitements effectués par avion!?...

Les animaux

Il arrive que quelques sangliers viennent folâtrer dans un champ de céréales. Leur passage ne peut manquer de se voir mais ce genre d'incident est heureusement devenu rarissime dans nos régions. Par contre, les oiseaux et plus particulièrement la *corneille noire*, le *choucas*, le *freux* ainsi que les *étourneaux* que l'on appelle en Champagne des **Tia-tia** sont particulièrement avides de semis. On ne peut pas les tuer tous! Alors la solution reste de les chasser à l'aide d'épouvantails, les **épantots** ou de les effrayer avec les **pétards à corbeaux**. Quelquefois, les anciens en piègeaient quelques-uns. Cela faisait quelques corbeaux de moins et...une bonne soupe pour le soir.

Mais les plus dangereux ne sont pas les plus gros. Ceux qui ravageaient et ravagent encore parfois les récoltes sont les *mulots* et les *campagnols*. Certaines années sont dites **années à campagnols** et certaines communes peuvent perdre près de la moitié de leur récolte. Cela peut paraître surprenant mais un couple de campagnols peut, en une saison, avoir près de 200 descendants. Ainsi une centaine de campagnols, en janvier, sur un hectare de terre, pourront aisément se retrouver à 10000 à la moisson, malgré les destructions opérées par les buses et les renards. En ces cas extrêmes, il ne reste que la solution du poison avec tous les dangers que cela représente... Les anciens, eux, avaient recours à la prière, aux processions et... à l'excommunication.

Le sciage du blé

Toutes les céréales cultivées que nous connaissons furent à l'origine des plantes "sauvages". Or il y a une différence fondamentale entre ce que la nature propose à la graminacée et ce que l'homme exige de sa céréale.

La graminée (ou graminacée) supporte ses grains dans un épi. Tous les grains qu'elle produit sont, en théorie, destinés à produire de nouvelles plantes. Pour cela, il est indispensable que ces grains aillent en terre et c'est le vent qui va jouer l'auguste geste du semeur. Mais pour que le vent puisse agir, il est nécessaire que les grains tombent facilement d'eux-mêmes.

Pour le paysan qui a semé des graminées, la finalité est toute différente. Il va certes en recueillir une part qu'il réservera à la future semence, mais il veut surtout recueillir le grain pour s'en nourrir. Il veut le **recueillir**. Il ne faut donc pas qu'il tombe lorsqu'il sera mûr. Ce qui est contraire à la loi naturelle!

Toute la sélection des premiers cultivateurs a donc été de faire en sorte que la graminée conserve ses grains à l'instant de la cueillette. Ils y parvinrent en partie mais si le vent n'avait plus prise sur l'épi, un geste brutal pouvait, malgré tout, le vider de son contenu. C'est pour cette raison banale mais ô combien logique que durant des millénaires, les paysans ont délicatement et péniblement **scié le blé** avec des faucilles à dents que l'on nomme en Champagne, des **soyes** et que les gens du moyen-âge appelaient *seailles*, de *seer* dérivé du latin *secare*, couper.

Dans l'Antiquité, les fresques égyptiennes le montrent, la moisson s'exécutait même, pour plus de sûreté, en deux fois. Le paysan détachait d'abord les épis, puis dans un second passage, il coupait les pailles pour ne laisser que le chaume.

Il fallut attendre la seconde moitié du XIXème siècle pour que la faux qui n'était encore utilisée que pour les foins, puisse servir à moissonner. Mais toujours pour éviter de brutaliser les épis, cette faux fut équipée d'un rateau. En certain cas, ce rateau était entoilé. Enfin, on fauchait toujours en appuyant la céréale coupée sur le rang encore en place, toujours pour le même motif.

La moissonneuse, en tant qu'engin mécanique, n'a été couramment utilisée qu'au début de notre siècle, car l'hybridation des blés n'a été entreprise qu'à partir de 1883, avec les travaux d'Henry de Vilmorin. Si l'on se réfère au bas-relief de la Porte de Mars à Reims et à Pline l'Ancien, on peut assurer que l'idée de la moissonneuse avait germé dans l'esprit des Gaulois. On peut voir en effet un cheval poussant une sorte de char dont l'avant est équipé de dents destinées à arracher les épis de blé. Mais cette idée fit "long feu", car l'engin devait non seulement perdre beaucoup de grains mais de plus gâchait la paille très utile en ce temps. Peut-être justement parce qu'il fut immortalisé dans la pierre, cet engin n'était qu'un "prototype" né dans l'esprit inventif d'un Gaulois, né 2000 ans trop tôt...

La première moissonneuse-faucheuse fut inventée par l'Anglais Smith en 1811. En Champagne, c'est en 1839 qu'un ancien élève de l'Ecole des Arts et Métiers de Châlons-sur-Marne construisit la première moissonneuse-faucheuse. La même année à Chaumont (Hte Marne) on essaye également une moissonneuse qui peut couper un hectare de céréales en neuf heures. En 1856, Charles Picot, un Châlonnais, présente à son tour un projet de machine à faucher. La première lieuse fut expérimentée en 1876 à St Etienne à Arnes, en Ardennes. Enfin c'est en 1879 que la première moissonneuse-lieuse entre en action à Omey (Marne).

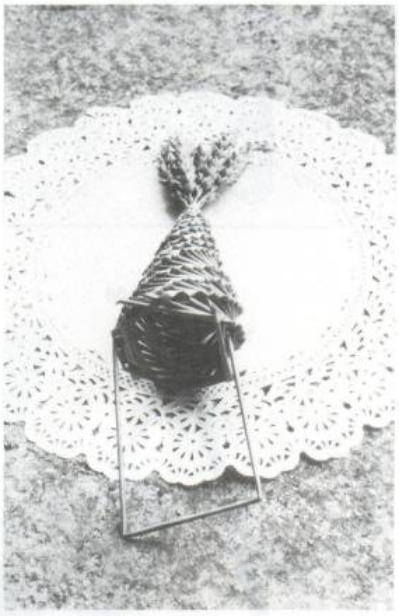
La glane

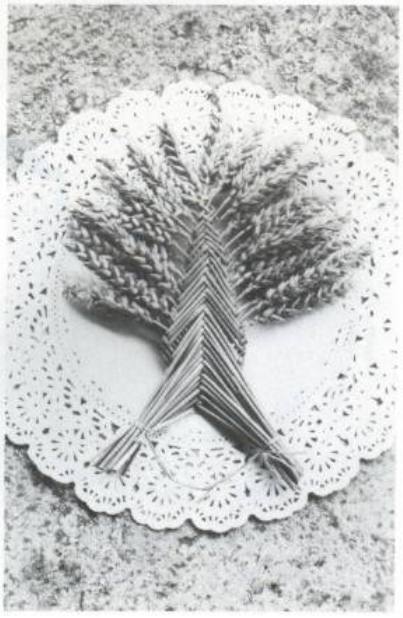
Malgré le soin des moissonneurs et des femmes qui ramassaient les **manvées** pour en faire des **javelles** puis des **bottes**, des épis restaient au sol. C'était la **glane**, un mot d'origine gauloise. Lorsque la moisson était bonne, cette glane était abandonnée aux pauvres. Si par contre le propriétaire du champ souhaitait se la réserver, il plantait un piquet auquel il attachait quelques épis. Ce signal interdisait à quiconque de pénétrer sur ce terrain.

Les glaneurs, hommes, femmes et enfants, ramassaient les épis à la main. Avec l'accord du propriétaire, ils pouvaient utiliser un rateau spécial, le **deable** (*deabler*= enlever le blé) par confusion, cet outil devint un **diable**, et les pauvres glaneurs *tiraient le diable par la queue*. Une locution encore usitée aujourd'hui pour désigner ceux qui ont des difficultées financières, mais dont les Français, ignorant notre dialecte d'oïl, sont bien en peine de connaitre l'origine...

Le bouquet de moisson

La dernière gerbe récoltée était ornée de fleurs, dressée à la corne de la gerbière et rapportée triomphalement à la ferme, où un repas attendait les moissonneurs. Les jeunes filles extrayaient sept épis de la gerbe et les tressaient en **bouquet de moisson**. Ce bouquet était offert à la maîtresse de maison ou au meilleur moissonneur. La gerbe était réservée pour être mêlée à la semence.





43.44.45.46.47.48.49. Echardonnoirs. Cet outil servant à couper les chardons était fabriqué à partir du talon de vieilles faux.

50. Binette. Modèle classique utilisé pour le désherbage et pour la coupe des chardons roulants.

51. Essanveuse-Echardonneuse GUSTIN. Construite à DEVILLE (Ardennes) largeur de travail 1,60m. Ce modèle a eu les limons coupés. Cette machine, utilisée dans les avoines, arrachait les têtes des chardons et des **sanves** ou **snets** avant qu'elles ne montent à graines.

52. Epandeur à citerne BERTHOUD. Constructeur à BELLEVILLE SUR SAONE. Envergure des rampes 4,80m. Cet engin, d'abord utilisé pour le traitement des pommes de terre, a également servi en désherbage à l'acide sulfurique.

53. Poudreuse AVIOCALL. Cette poudreuse était commandée par le moteur du tracteur sur lequel elle était fixée.

54

61

58 59 60

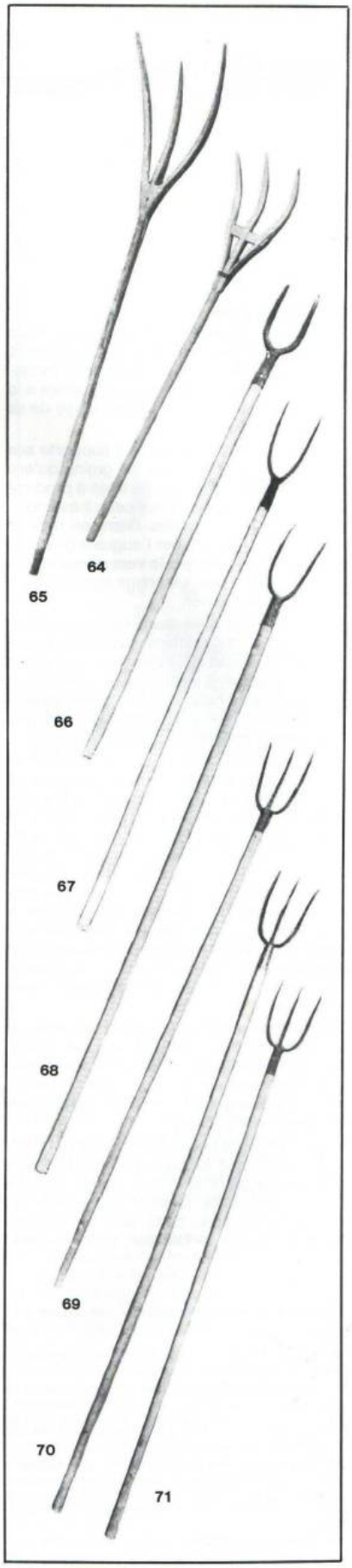
55

56

57

62

63



64

65

66

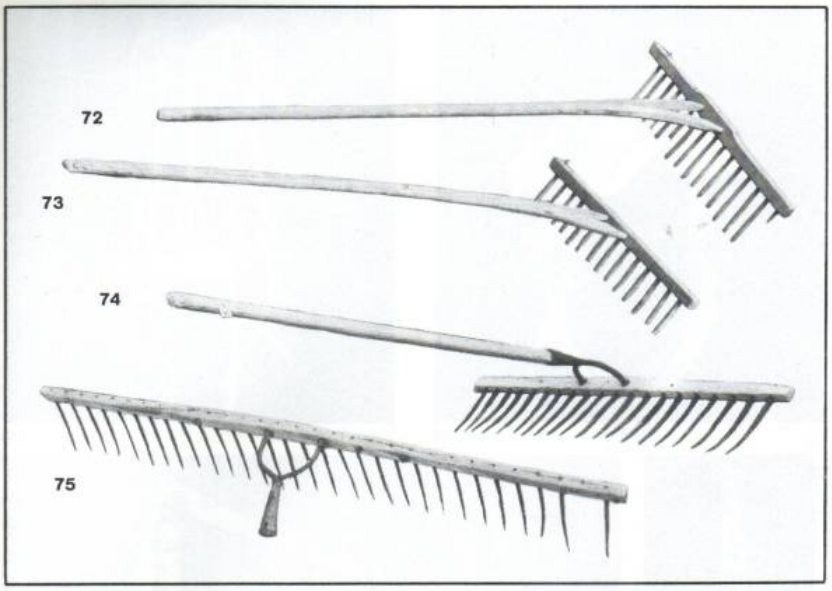
67

68

69

70

71



78

76

77

54. Soye à blé. Contrairement à la faucille à herbe qui possède une lame large et coupante, la **soye** ou **seaille** à moissonner a une lame fixe et crantée "sous-faucillée" permettant de scier la paille.

55. Faux harnais à 2 dents utilisé pour la coupe du sarrasin.

56. Faux harnais à 3 dents pour couper les avoines.

57. Faux harnais à 4 dents dite à ratlot pour la moisson des blés et du seigle. Certains harnais étaient entoilés afin de mieux retenir les céréales et d'éviter ainsi à la "javelle" de tomber sur le sol.

58.59. Enclumettes à tranche pour le rebattage des lames de faux.

60. Enclumette à talon permettant de rebattre les lames avec le talon d'un marteau.

61. Marteau à rebattre à deux pennes, utilisé avec les enclumettes à talon. Le rebattage des faux est une façon d'affûtage par amincissement, leur redonnant du "coupant".

62. Biat ou couillet en corne. Réservoir à eau pendu à la ceinture du faucheur et contenant la pierre à effiler.

63. Biat ou coffin en fer blanc.

64. Fourche à avoine à 3 dents de bois reliées par une traverse,elle servait à ramasser les javelées d'avoine.

65. Fourche à andiner à 3 dents de bois. Cette fourche ne servait **jamais** pour les moissons mais essentiellement pour les foins. Nous avons tenu à la mettre en parallèle avec la fourche à avoine car fréquemment il y a confusion entre ces deux outils

66.67.68. Fourches à tendre à 2 dents en fer. Ces fourches dont le manche mesure de 1,50m à 2,80m permettaient de prendre les gerbes et de les tendre à la personne chargée de les placer sur la voiture gerbière.

69.70.71. Fourches à gerbes à 3 dents en fer. Elles étaient utilisées pour ramasser les gerbes et les bottes de paille pour les placer en tas.

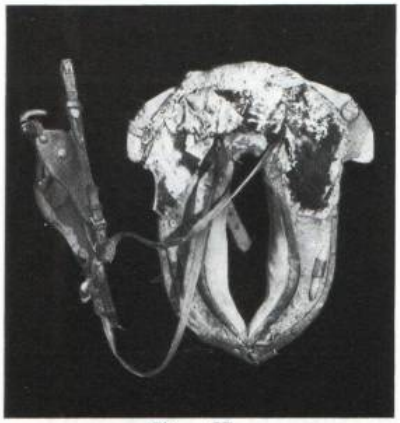
72.73. Deable ou diables à 16 et 14 dents de bois.

74.75. Diables à 20 et 31 dents de fer.

76. Javelleuse WALTER A.WOOD modèle 1920, construite à MOOSICK FALLS NEW YORK U.S.A. Largeur de coupe 1,02m, longueur des rabatteurs 1,30m roue motrice de 0,80m. Cette machine coupe la moisson sur pied. Les céréales tombent sur le tablier. Les rabatteurs rassemblent cette javelle et l'éjectent à l'arrière où elle tombe sur le sol.

77. Moissonneuse-lieuse MAC CORMICK N°5 (1936) Largeur de coupe 1,80m. Plus perfectionnée que la javelleuse, la moissonneuse-lieuse liait les gerbes avant de les éjecter sur le sol.

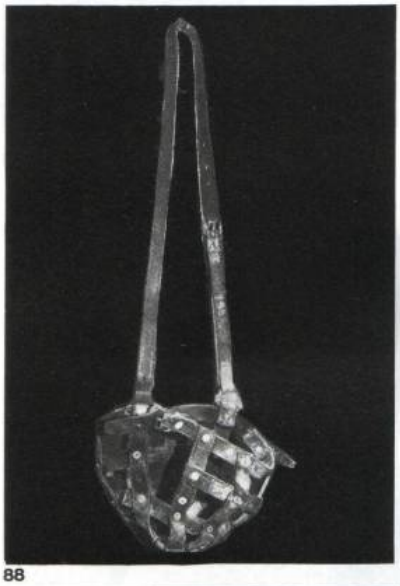
78. Meule à lames de faucheuse pour l'affûtage des lames de coupe des javeleuses et moissonneuses.



79 80

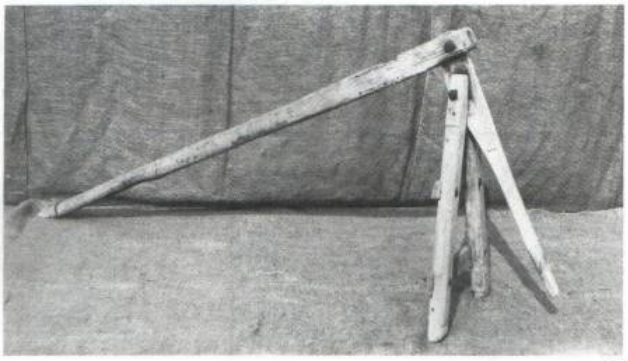
84 85

86

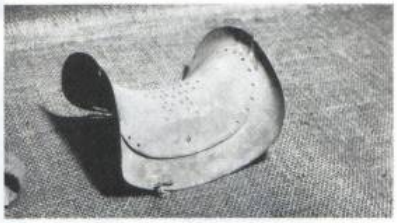


88

83

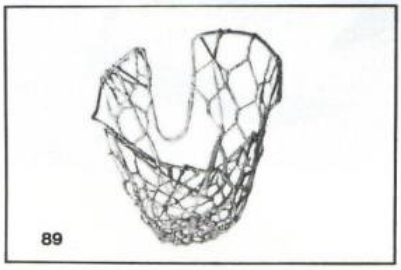


91

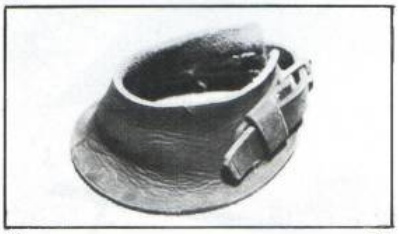


81

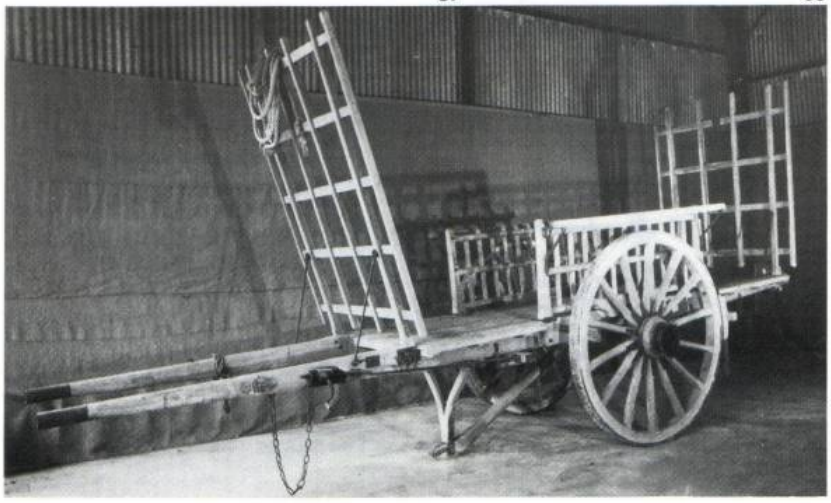
82



89



87 90



79. Oeillères, mors et bride. Cet harnachement se place sur la tête du cheval. Le mors placé dans la bouche permet de diriger le cheval en tirant, à l'aide des brides sur les côtés des lèvres. Les oeillères cachent la vision latérale du cheval et l'obligent à avancer en ligne droite.

80. Collier à housse XIXème siècle. C'est le plus ancien collier champenois. Il tire son nom du fait qu'il comportait une housse de peau de mouton teinte en bleu que l'on pouvait étendre sur l'encolure du cheval pour le protéger des intempéries. Il fut, au cours du XIXème, remplacé par le collier ardennais et par le collier pointu.

81. Protège-garrot. Cette pièce se plaçait entre le collier et le cou du cheval pour amortir les mouvements de friction.

82. Cache-oreilles. Placé sur les oreilles du cheval, ce bonnet interdisait aux mouches de venir énerver l'animal.

83. Grelottière. Ces sonnailles étaient adaptées au collier, lorsque le cheval effectuait des charrois avec les tombereaux ou les charrettes à moisson. Le son des grelots avertissait les charretiers, ce qui leur permettait de se ranger en conséquence sur les chemins anciens à voie unique.

84. Selle de grosse voiture, placée sur le dos du cheval, reliée au collier et à la croupière, la selle soutenait les charges des limons.

85. Sous-ventrière. Adaptée librement sous le ventre du cheval et prise aux extrémités dans les limons de la charrette, elle évitait que celle-ci n'aille "à cul".

86. Reculoir, avaloir, croupière. Placée sur la croupe du cheval, la croupière, de par son reculoir, permettait, comme son nom l'indique, de faire aller les véhicules en marche arrière.

87. Guêtres protège-boulets. Lorsque l'on attelait deux chevaux côte-à-côte, ils avaient parfois tendance, notamment dans les virages, à se marcher sur les pieds. Ceci risquant de les blesser ou de les déferrer, on protégeait les sabots avec ce type de guêtres.

Le battage

La technique du **battage au fléau** sur l'aire de grange fut la seule connue en Champagne jusqu'au XIXème siècle. Les premières **batteuses à manège**, mues par deux chevaux, furent mises en service vers 1823 à Noirlieu (Marne) et Bar-sur-Aube (Aube). Deux autres furent également expérimentées en Haute Marne. Contrairement à la moissonneuse, ce type d'engin mécanique se répandit rapidement dans les villages puisque, selon un rapport du Préfet de la Marne, ce département en comptait 2118 en 1856! Ce chiffre peut sembler considérable pourtant le seul village de Courtisols, qui comptait déjà 49 machines à battre en 1856 en disposait de 200 en 1877!

La **locomobile** née vers 1851 apparut timidement, en raison de son prix, en 1856 en Champagne.

A la fin du siècle, les **batteuses mobiles**, tirées et mues par des chevaux lorsqu'il s'agissait de **tripots** ou accompagnées d'une locomobile, permirent la création des **Entrepreneurs de battage** qui allèrent proposer leurs services de ferme en ferme.

88. Muselière. Placée sur la tête du cheval, la muselière emprisonnait la bouche ce qui interdisait à l'animal de grignoter les moissons.

89. Panier à cheval. En grillage, cette autre muselière avait les mêmes fonctions que la précédente.

90. Voiture de moisson "gerbière". Longueur 6,70m, hauteur 1,90m, largeur du plateau 1,40m. Roues à 14 raies à bandage fer de 9cm, diamètre 1,70m. Cette voiture servait à transporter les gerbes. Les ridelles sont mobiles. Les ridelles avant et arrière sont dites "cornes de guimbarde". Au repos, elle s'appuie sur une béquille, la "chambrière". Un treuil à main placé à l'arrière permettait de tendre les cordes arrimant la charge.

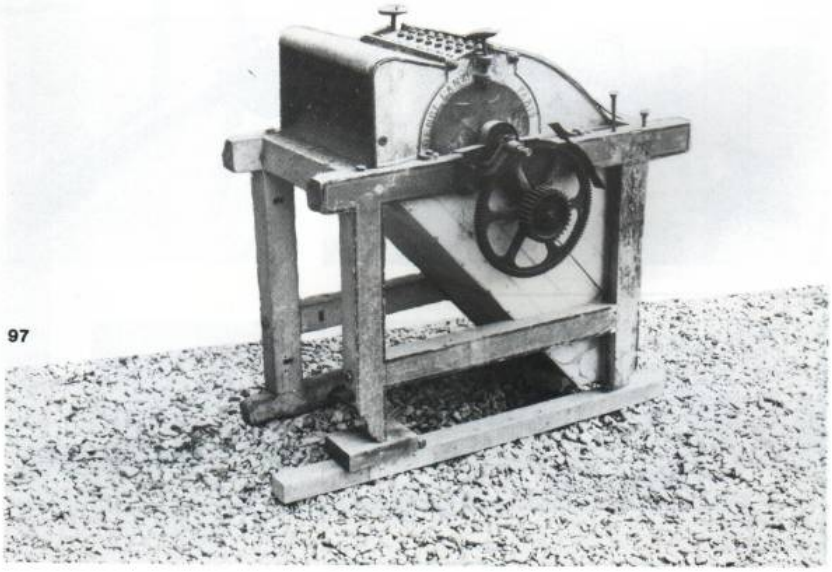
91. Chèvre. C'est le cric des voitures hypomobiles. Placé sous l'essieu, il permettait de soulever l'ensemble pour dégager une roue.

92.93.94. Fléaux ou Flés utilisés autrefois pour battre la moisson. Le manche se nomme le **mnu**, la partie frappante est la **batte**. La liaison entre les deux éléments est assurée par un système de liens en cuir nommé **enchappure**. Les battes étaient fréquemment taillées dans une patte d'aulne alors que le manche était en frêne ou, dans certaines régions, (Sud de l'Aube) en sureau.

95. Dame destinée à tasser et aplanir l'aire de grange avant le battage au fléau.

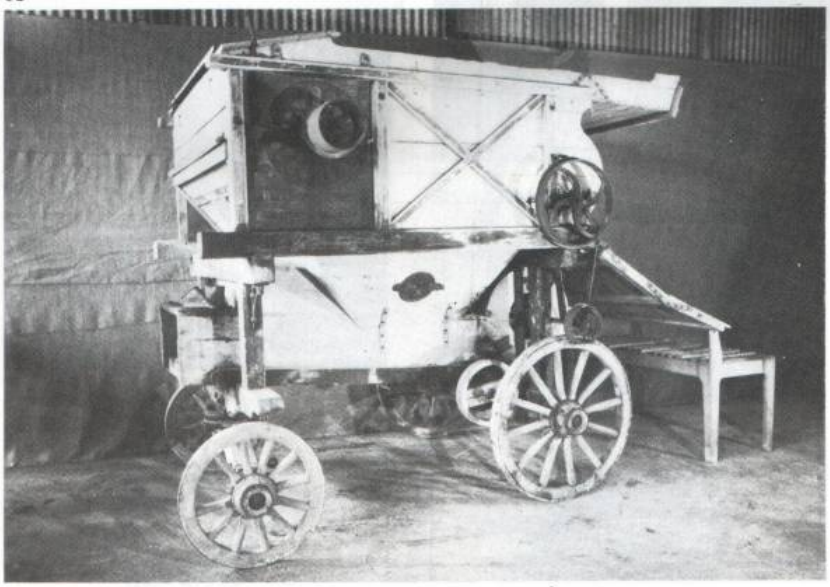
96. Fourche à menue, pour recueillir la menue paille issue du battage.

97. Batteuse à bras HENRI LANZ, constructeur à PARIS. Longueur 1,30m, largeur 0,70m, hauteur 1,20m, largeur du batteur 0,45m

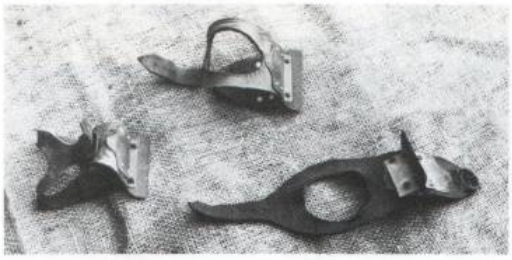


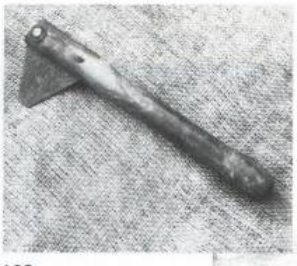
98

99



101

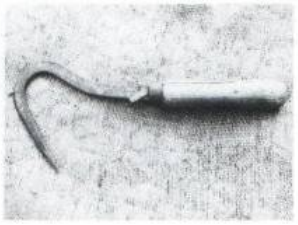




100

103

102



98. Batteuse Tripot DUPUIS, constructeur à MONTIER EN DER (Hte Marne). Modèle ayant acquis un diplôme d'honneur à l'Exposition Universelle de Lille en 1907. On nomme **tripot** ou **tripotiot** le plan incliné situé à l'avant de la batteuse. C'est le "moteur" de la machine. Le fond de ce couloir est formé d'un "tapis roulant" sur lequel on faisait monter un cheval. En marchant sur place, il faisant fonctionner le système à la façon d'un "home-training" et, par un système d'engrenage, actionnait le mécanisme des batteurs. Les céréales étaient approvisionnées par le haut. Sous l'engin, on voit le tarare qui nettoyait les grains. A l'arrière, un plan incliné déversait la paille battue sur une table.

99. Batteuse BAUDRY, constructeur à BRIENNE LE CHATEAU (Aube). Cette batteuse mobile était actionnée par l'intermédiaire du volant d'un tracteur, par un locomobile ou par un moteur indépendant.

100. Coupe-lien servant à trancher la ficelle des gerbes de blé avant de les introduire dans la batteuse.

101. Pouciers coupe-lien. Cette sorte de bracelet était fixée à la main droite de l'ouvrier qui "servait" les gerbes à la batterie. Le pouce de la main passé dans l'orifice de la courroie évitait à celle-ci de glisser. La lame coupante positionnée sur le revers de la main permettait de trancher les liens. Ce procédé évitait que l'outil ne tombe dans les batteurs de la machine.

102. Crochet à balle de presse destiné à déplacer les bottes de paille pressée dite à haute densité.

103. Masque oeillère de manège utilisé pour aveugler les chevaux qui tournaient en permanence dans les manèges de batterie fixe.

104. Moissonneuse-batteuse MASSEY FERGUSSON 830 (1955). Ancêtre des modernes "Moss-batt", cette machine fauche, bat le grain qu'elle met en sac (sous le boitier, au centre de la machine) et recrache à l'arrière la paille déchiquetée et la menue-paille.

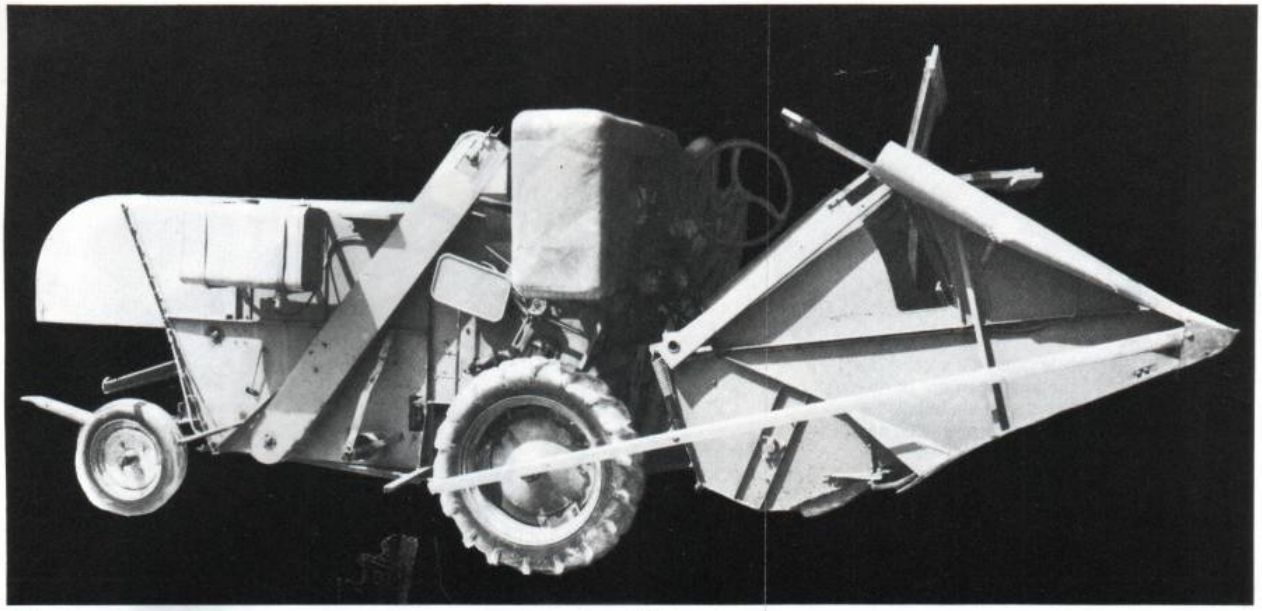
105.106. Chevilles à botteler en bois pour lier la paille au sortir de la batteuse.

107.108. Cheville à botteler en fer, modèle des années 1950.

109.110. Botteleuses dites "piège à loup" de fabrication artisanale.

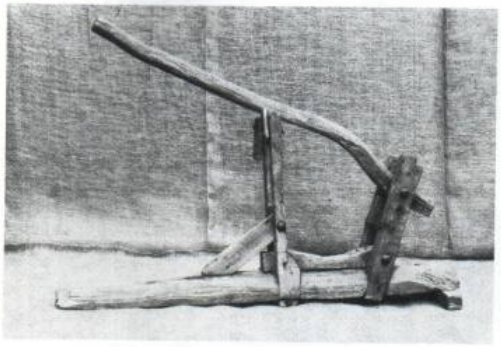
111.112.113.114. Botteleuses à main.

115. Botteleuse à main type IDEAL. Ces botteleuses, leur nom l'indique, servaient à lier la paille en botte au sortir de la batteuse.



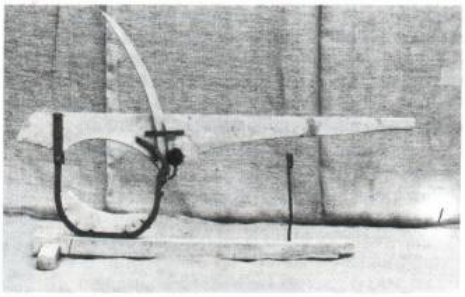
104

109

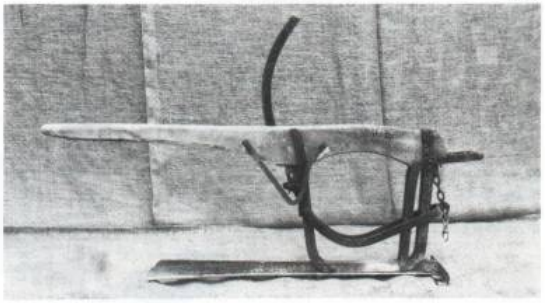


105 106

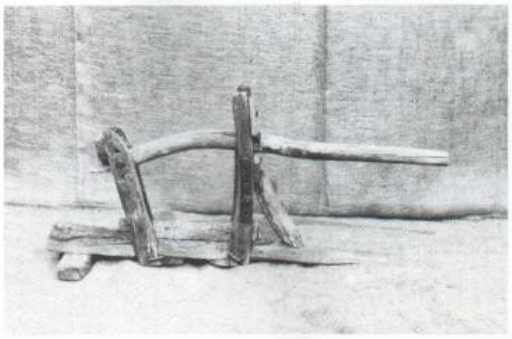
112



113

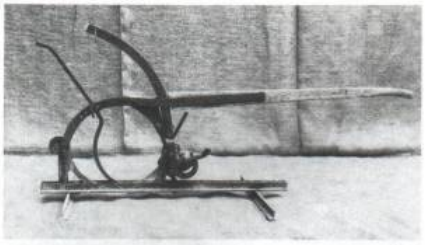


110

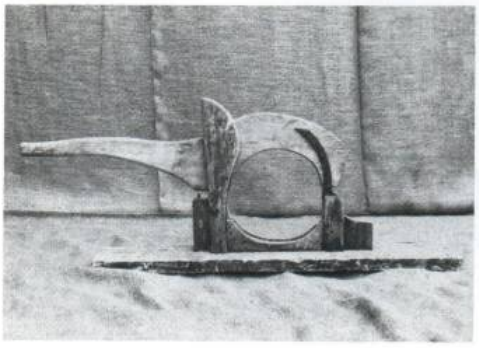


107 108

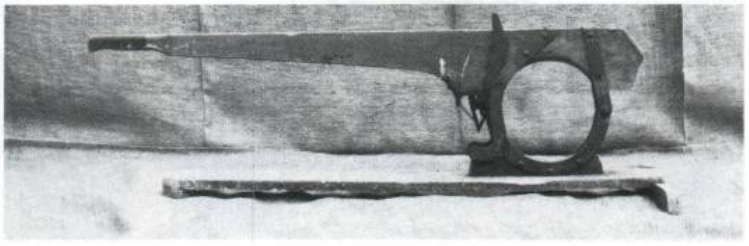
114



111



115



Le nettoyage

A la suite du battage, le grain est séparé de sa paille. La paille était anciennement bottelée et conservée pour servir au bétail. Le **glui**, paille de seigle, était très précieux, car il avait de nombreux usages (toitures, paillons, liens, etc) d'où la nécessité de continuer de le battre au fléau pour mieux préserver cette paille.

Le grain battu n'est pas pur, car le battage n'est pas sélectif. On y trouve mêlé la menue-paille et des graines de plantes diverses.

Le **vannage** se pratiquait anciennement avec le **van** en vannerie d'osier. On a ensuite utilisé les **tarares**. Avec ces deux outillages, la séparation du bon grain et des déchets s'effectuait par gravité. Le grain lourd retombait tandis que les **menues** étaient entraînées par le courant d'air.

La menue-paille, les **menues**, étaient récupérées et nettoyées à l'aide du **passe-paillettes** pour servir de nourriture aux bestiaux.

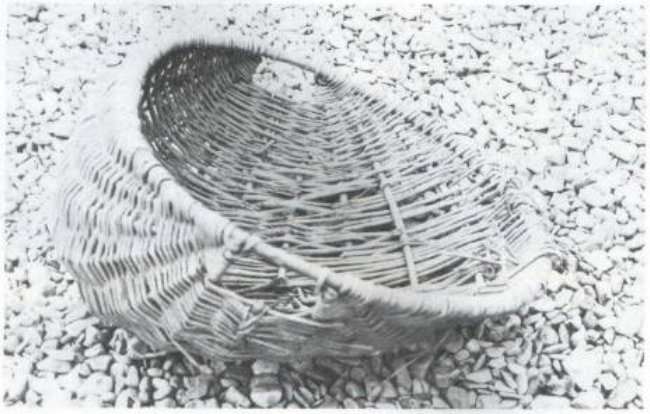
116.117.118.119.120. Pelles en bois pour le grain.

121. Raclotte à grain en bois pour rassembler le grain battu sur l'aire de grange.

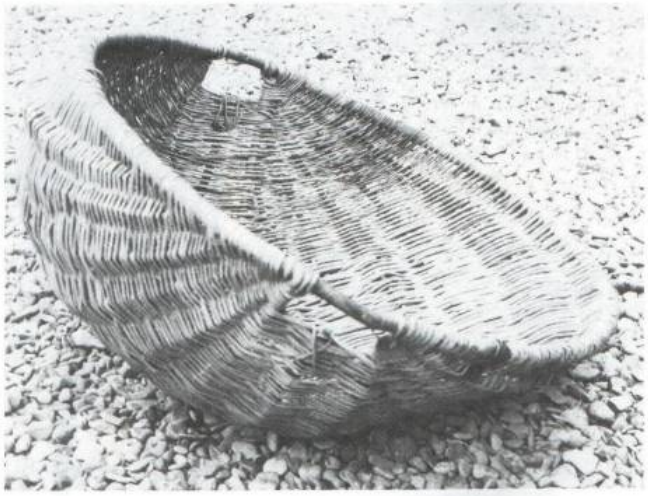
122. Petit van en osier

123. Van en osier. Le nom de cet objet, connu dans un texte de Chrestien de Troyes de 1175, vient du latin *vannus*, de *vannere*, fatiguer. Placé dans le van, le grain brut était projeté en l'air, la "menue" s'envolait et après plusieurs jets le grain retombait, propre. Ce travail était extrêmement fatigant d'où ce nom qui a donné l'expression populaire *être vanné*.

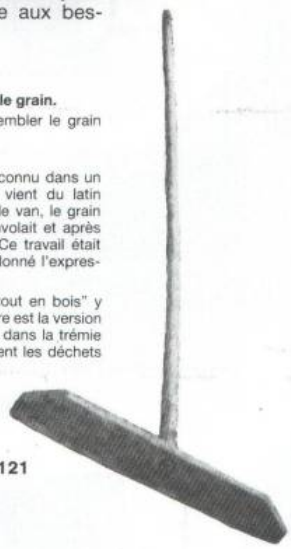
124. Tarare. Modèle artisanal construit "tout en bois" y compris les systèmes d'engrenage. Le tarare est la version moderne du van. Le grain brut est versé dans la trémie supérieure. Des pales de ventilation soufflent les déchets et nettoient le grain qui glisse sur une grille.



122

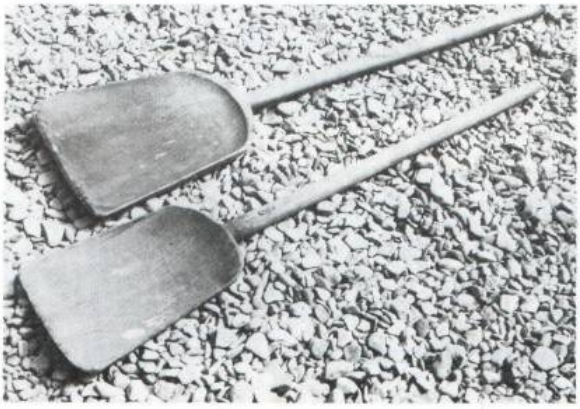


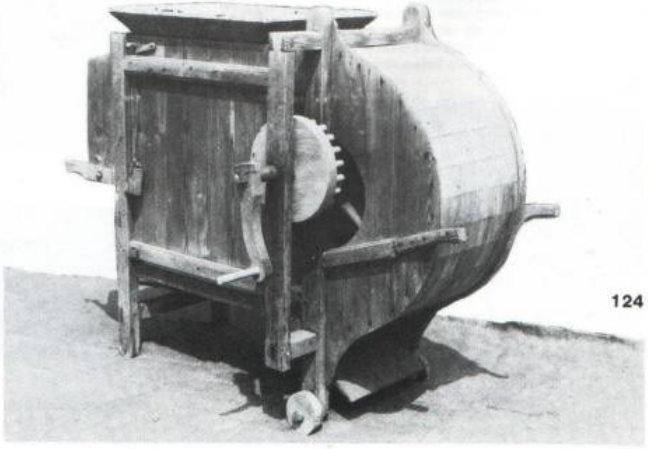
123



121

116 117 118 119 120

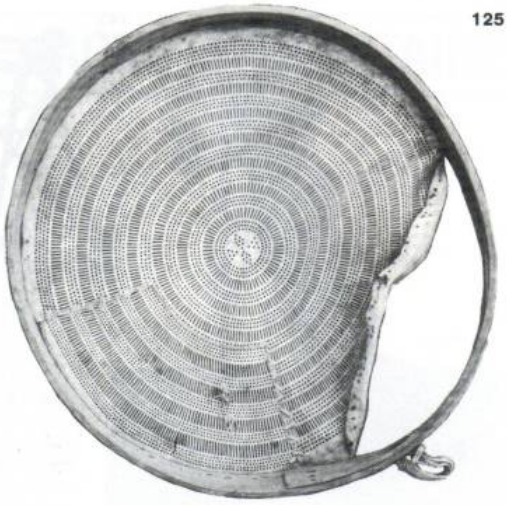




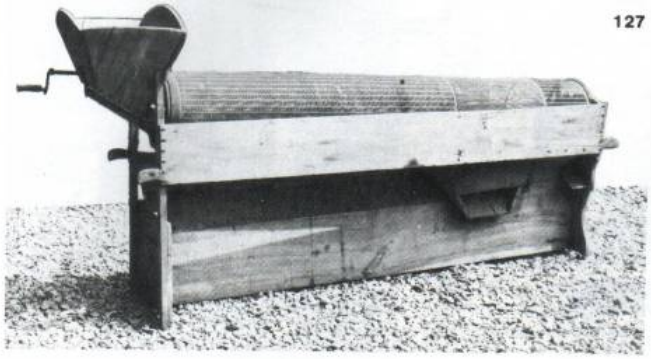
124

126

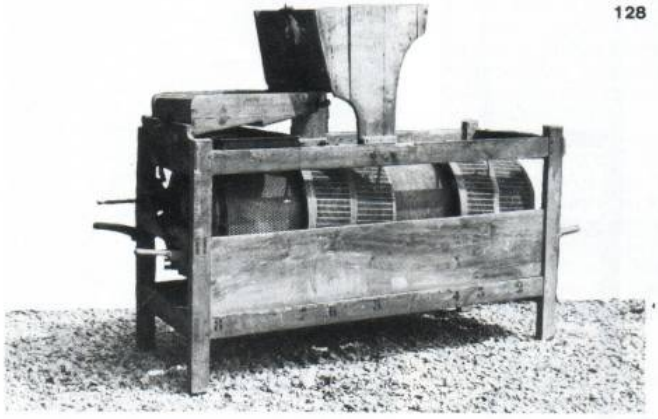
125



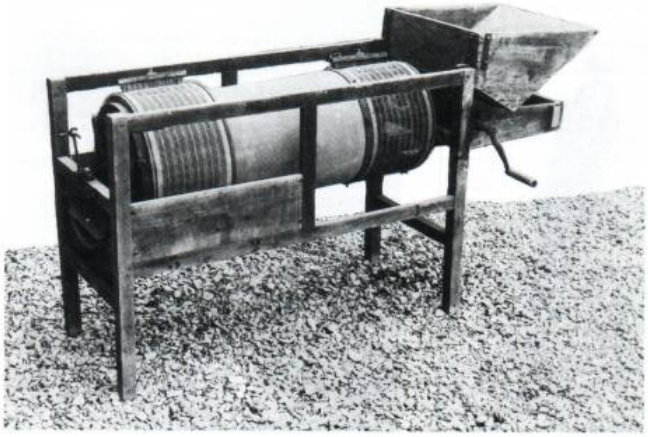
127



128



129



130

131

132

133

134

Le triage

Le triage à l'aide d'un **tamis en peau de porc** est la plus ancienne technique.

Au cours du XIXème siècle ce triage s'effectua avec des **trieurs à tambour** ou des **trieurs dits "queues de rat"**. Chaque tambour est perforé de trous. Le premier a des trous de faible diamètre adaptés aux petites graines. Les suivants sont perforés de trous de diamètres progressifs et permettent de récupérer le grain en fonction de sa taille.

L'ivraie était une de ces graines de graminées parasites que l'on s'efforçait d'éliminer au triage, car son absorption provoquait des intoxications, d'où la locution *"séparer le bon grain de l'ivraie"*. Aujourd'hui, la culture de l'ivraie est devenue une institution dans les villes et les zones pavillonnaires. Son champ est devenu pelouse et pour sacrifier à l'anglomanie, elle se fait appeler *ray-grass!!...*

La conservation

Aujourd'hui les céréales sont stockées, soit par les coopératives, soit par les négociants dans des silos aérés.

Anciennement, les céréales étaient ensachées et conservées dans les greniers ou

125. Tamis en peau de porc. Lorsque les impuretés avaient été éliminées par gravité, le blé était trié à l'aide de ce tamis.

126. Passe-paillettes TOLITTE, construit à CHALONS SUR MARNE (Marne) longueur 2,20m, largeur 0,88m, hauteur 1,10m. Grille mobile longueur 1,55m, largeur 0,50m. Cet appareil clivait la menue-paille pour éliminer la poussière afin que cette "menue" puisse être donnée comme nourriture aux animaux.

127. Trieur à grains "queue-de-rat". Constitué d'un tambour cylindro-conique perforé d'alvéoles d'ouvertures différentes, le trieur offrait la possibilité d'éliminer les "petites graines" étrangères à la céréale. Longueur hors tout 2,60m, hauteur 1,25m, tambour de 1,98m.

128. Trieur à grains PERNOLLET N° 23 946 (A.Billioud) Longueur 2,30m, hauteur 1,20m. Tambour en 3 éléments dont 2 grilles, longueur 1,33m, diamètre 0,48m. Permettant de trier le grain par calibres.

129. Trieur à grains Emile MAROT, constructeur à NIORT (Deux-Sèvres) Longueur 2,15m, hauteur 1,58m. Tambour à 4 grilles, longueur 1,70m, grand diamètre 0,63m.

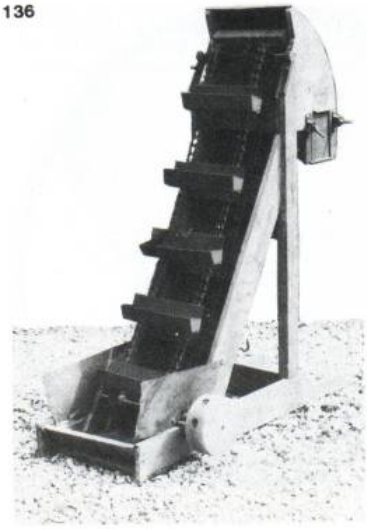
130. Boisseau en boissellerie, modèle ancien.

131.132. Boisseaux en "copeau", bois déroulé.

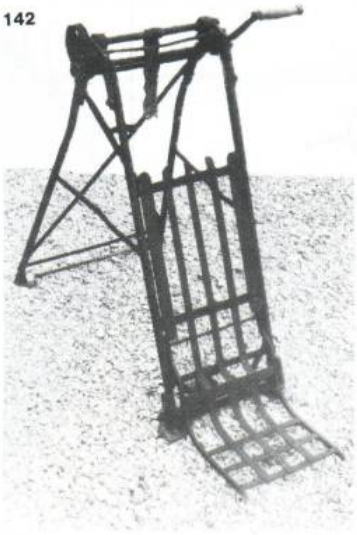
133. Boisseau en tôle. Les boisseaux font théoriquement 12,5 litres. Mais jusqu'au début de ce siècle, cette mesure de grains variait selon les lieux et pouvait contenir jusqu'à 40 litres.

134. Trémie à densité. Les mesures scientifiques des qualités de grains ne sont apparues qu'au début de ce siècle. Cette trémie permettait de déterminer le poids spécifique du grain: 100 litres de grains pèsent, théoriquement, de 76 à 77Kg.

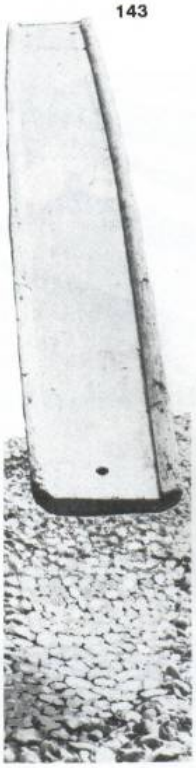
136



142

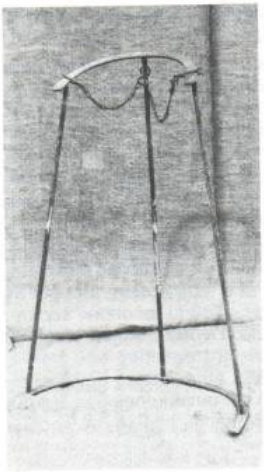


143



144

137 138



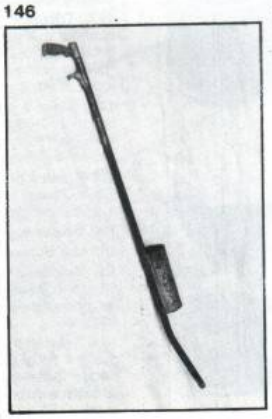
135

139

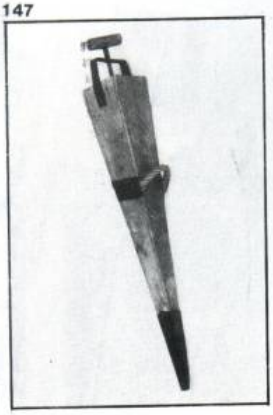
140

141

146



147



145

les halles-aux-grains. *Rats, souris* et *charançons*, pouvaient s'en régaler. On ne pouvait les combattre qu'à l'aide de **pièges-à-rats** ou de **tapettes-à-souris**. Quant aux *charançons*, il n'y avait aucun remède...Pour tuer les rongeurs on utilisait également les poisons à base d'arsenic, verre pilé, farines mêlées de plâtre, grains empoisonnés projetés dans les trous à l'aide de la "**mitraillette-à-souris**". De nos jours, les appâts sont à base de produits anticoagulants, plus efficaces et moins dangereux pour les animaux domestiques et les enfants...

Une autre cause de la perte des stocks venait également de l'humidité. Non contrôlée, elle provoquait la germination et engendrait des moisissures qui détruisaient les récoltes.

135. Ensacheur à bras. Le sac était fixé à la demi-couronne, à l'aide des pinces retenues aux chaînettes. Il était ensuite rempli à la pelle.

136. Ensacheur mécanique N° 2852 (marque non déterminée) Longueur 1,20m, hauteur 1,20m. Godets de 0,33m. Ce mécanisme à godet, commandé par poulie, permettait de reverser le grain dans le sac directement à la sortie du tarare.

137. Bascule à romaine KUHN et FLEICHEL à JARVILLE LES NANCY. Force 200kg.

138. Bascule à romaine Ph. SCHMITT à STRASBOURG. Force 200kg.

139.140.141. Diable pour le transport des sacs.

142. Monte-sac E.RENAUDIN utilisé pour élever les sacs à hauteur des planchers de camion de transport.

143. Coulisse dite Planche à sacs permettant de faire descendre les sacs des greniers au plancher des voitures. Longueur 3,00m, largeur haut 0,30m, bas 0,26m.

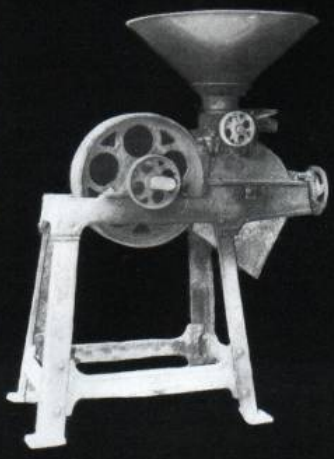
144. Glissière à sac longueur 3,30m, largeur 0,55m.

145. Tapette à souris. Les charmantes petites souris grises adorent le blé, d'où la nécessité de s'en débarrasser par tous les moyens.

146. Pistolet à grains empoisonnés

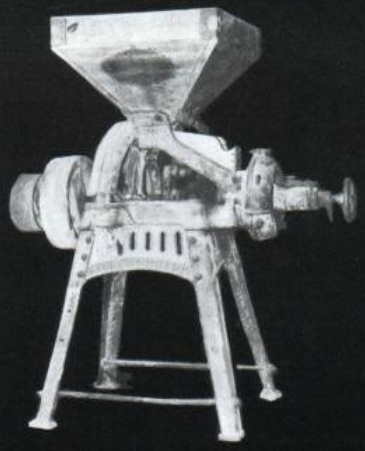
147. "Mitraillette" à souris permettant de projeter les grains empoisonnés sous les planchers.

149



148

150



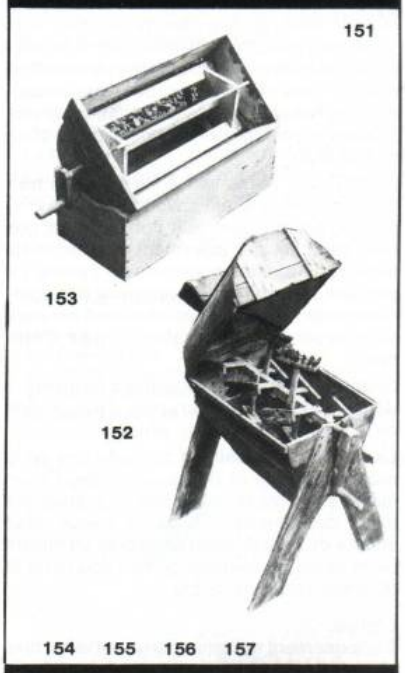
Grains et moutures

L'homme fait partie de la famille des mammifères omnivores, comme tel, il s'est nourri, dès l'origine, de produits de collecte, plantes, baies, graines, fruits et de produits de chasse, insectes, poissons, animaux divers. En simplifiant -à l'extrême- le processus de la vie de groupe, il apparait que la nourriture et la société forment une interaction. L'homme qui par suite de son milieu est astreint à pratiquer fortement la chasse, au dépend de la cueillette, devient un nomade tenté par l'élevage. Mais l'élevage requiert de grands espaces que l'homme doit conquérir pour la survie de son bétail. Il devient ainsi un prédateur pour ses voisins, un conquérant belliqueux, un envahisseur. Inversement, si l'homme est obligé à la cueillette pour survivre, il tentera de faire pousser les plantes dont il a besoin et deviendra agriculteur. Cet homme-là n'a besoin que d'un espace réduit et autant que faire se pourra, il s'efforcera de rester sur son territoire, car il lui faut prévoir en permanence le temps des semailles et des récoltes. Il devient un sédentaire, plutôt paisible, s'efforçant surtout de protéger son territoire pour s'assurer sa récolte. Ainsi naîtront, au cours des millénaires, les "classes sociales". D'un côté les nomades guerriers qui voudront toujours diriger. De l'autre les paysans, installés sur leurs terres et qui n'auront qu'un désir "*qu'on leur fiche la paix*" pour réfléchir en toute quiétude sur le "planing" de leurs travaux. L'inconvénient du système vient de ce que la force a souvent primé sur l'intelligence et le bon droit et que, par une logique absurde, il faut trop souvent faire la guerre pour avoir la paix!...

Mais revenons à nos moutures. Un grain de céréales encore vert ou juste mûr peut encore se grignoter à belles dents, mais dès qu'il est sec, il devient si dur qu'il faut lui faire subir un traitement pour le consommer. On peut le griller, le faire bouillir ou le moudre. Ces divers procédés, qui remontent au temps où le temps ne se comptait pas, sont toujours pratiqués. Mais ils ont terriblement évolué et le produit fini de 1985 ne supporte pas la comparaison avec son équivalent d'il y a seulement un siècle. Anciennement, lorsqu'on écrasait, par exemple, du blé, on se retrouvait en fin d'opération avec du son, bon pour les porcs et une farine mêlée de semoule et de son fin, bonne pour le pain de ménage. De nos

148. Aplatisseur à avoine mû par un moteur à essence ou à pétrole. L'avoine aplatie servait à nourrir les chevaux.
149. Aplatisseur à avoine "G.A.N° 1" permettant d'écraser 2 sacs à l'heure (environ 100kg).
150. Moulin à farine ALBION à usage ménager.
151. Moulin à farine SIMON.
152. Blutteuse à farine.
153. Bluttoir à farine.
154.155.156.157. Tamis à farine.

151



153

152

154 155 156 157

jours, la séparation des divers composants est telle que la somme des produits finis est considérable et que leur destination varie, pourrions-nous dire, à l'infini.

Le sarrasin.
Fort peu cultivé dans nos régions, car, bien que s'adaptant à tous les sols, il préfère les terrains acides, terres de bruyère, granitiques et schisteuses. Réduit en farine, le **blé noir** sert à faire des boullies, des galettes, un pain noir qui a mauvais goût et des crêpes. Le grain concassé et le résidus de farine servent, après cuisson, à l'alimentation des boeufs, des chevaux, des porcs et des volailles.

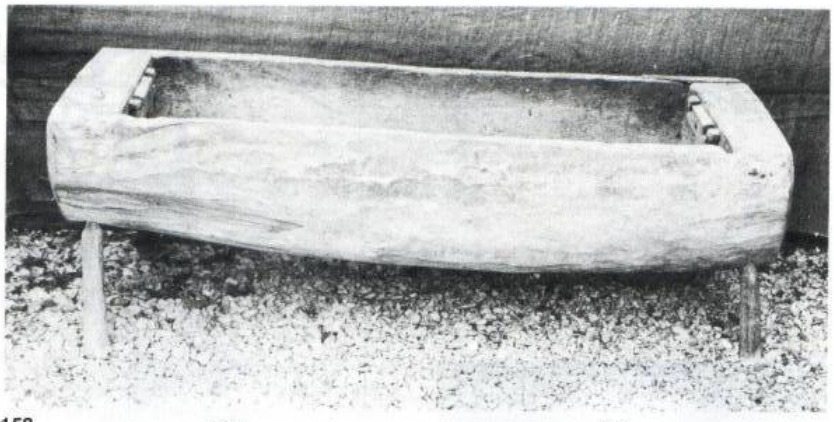
Le seigle.
Cultivé en France depuis l'ère chrétienne seulement; il a de multiples usages. En fourrage vert, il est donné aux animaux. Sa paille, le gluis ou **glu** est particulièrement utile. Elle servait autrefois à couvrir les toits de chaume et à faire des liens pour "**accoler**" la vigne. Tressée, elle permettait de réaliser des sortes de cordages utilisés comme rênes pour conduire les chevaux ou comme "corde" pour arrimer les charretées de gerbes. Les enfants d'autrefois la connaîssaient bien car c'est cette paille qu'ils utilisaient pour boire ou faire des bulles de savon et que les "bistrots" offraient à leurs clients avec les jus de fruits et les boissons rafraîchissantes. Les vanniers l'utilisaient sous forme de torons pour réaliser des paniers, des bourriches, des "*paniers à mouches*" (ruches). On la tressait aussi pour faire des "*chapeaux de soleil*" et même des *semelles* de "nu-pieds". Aujourd'hui encore, elle sert à fabriquer des *paillons à fromages* et à *rempailler* les chaises de style.

La farine de seigle sert à faire le **pain noir** qui, bien préparé, est savoureux et nourrissant. C'est un pain que l'on ne peut pas faire sans sel car autrement il manque de ténacité...Autrefois nourriture de pauvre, ce pain est aujourd'hui bien apprécié des gourmands de "fruits de mer". Mêlée à du miel, la farine permet la fabrication du **pain d'épices**.

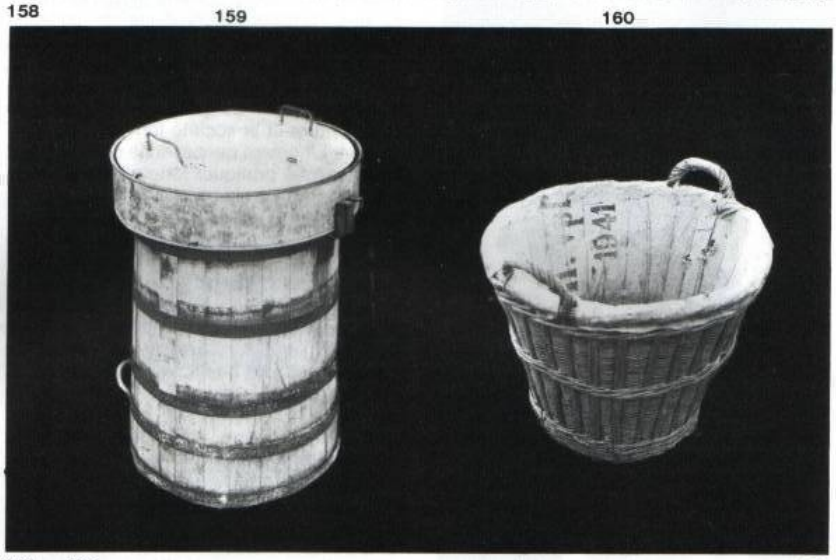
Quant au grain, astucieusement fermenté, il donne l'alcool qui permettra l'élaboration de la *vodka*, du *gin* et du *whisky*.

La farine de méteil est produite lors de la mouture du blé et du seigle mêlés. On en faisait autrefois du pain, fort bon, selon les dires des anciens. Mais le mieux était encore de faire du **pain de méteil** en mêlant de la farine de seigle avec de l'eau tiède et du levain de farine de blé.

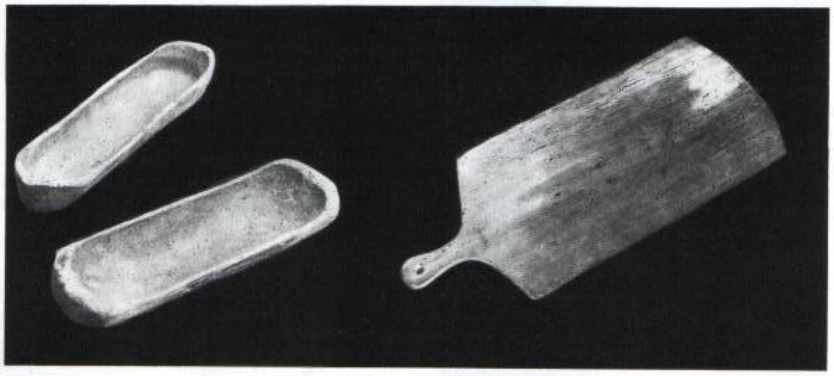
L'orge.
Anciennement la farine d'orge servait à faire un pain lourd et serré de basse qualité. On tentait parfois de l'améliorer en y incorporant de la farine de seigle et du levain de blé froment. Malgré cela le pain restait compact, et plutôt indigeste. De là, nous est venue l'expression **grossier comme du pain d'orge** qui désigne un personnage



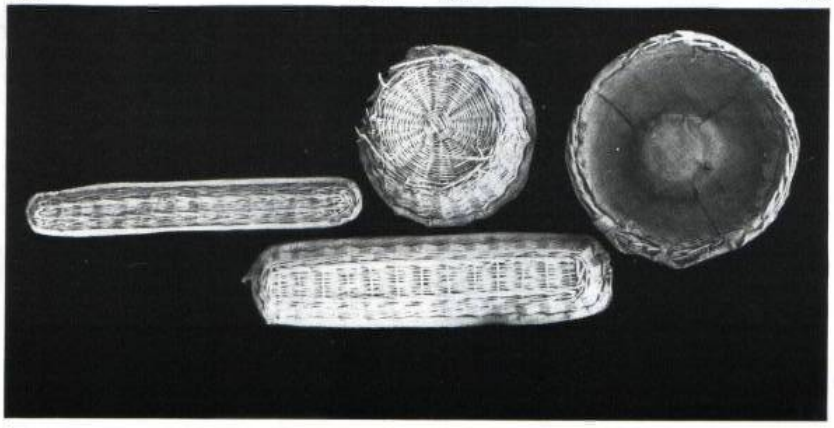
158 159 160



161 162 173



165 166 163 164



158. Pétrin fabriqué dans un tronc d'arbre évidé. Les tasseaux latéraux servaient à retenir un couvercle en deux éléments.

159. Tonneau à levain permettant de laisser faire la fermentation du "levain de première" puis du "levain de seconde" destiné à ensemencer la pâte à pain.

160. Panier à pâte.

161.162. Panetons monoxyles (taillés dans un morceau de bois).

163. Paneton osier pour les boules de pain.

164. Paneton osier pour le pain en couronne.

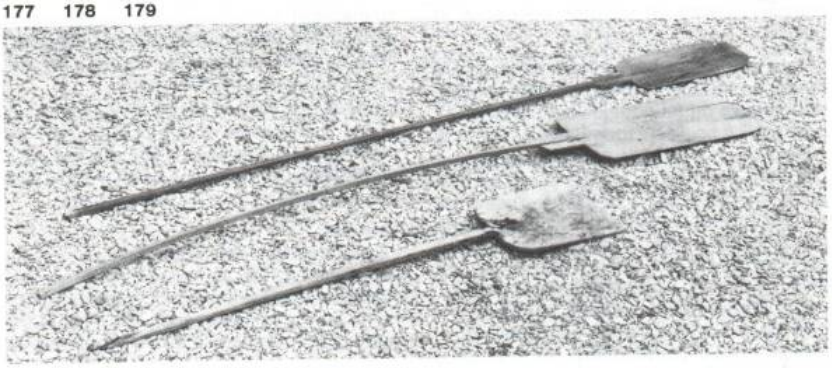
165.166. Panetons osier à baguettes de pain.

172

167 168 169 170 171

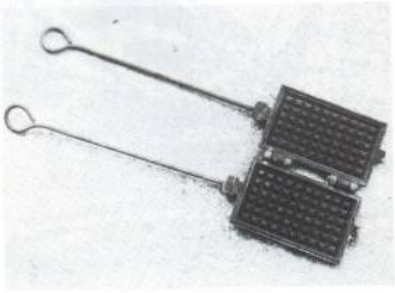
174 175 176

177 178 179

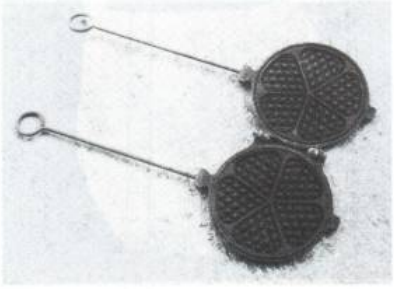


180

185



186



bourru et mal appris...Aujourd'hui cette farine sert principalement pour l'alimentation des porcs.

Le grain d'orge grillé donne le **malt**. Un succédané du café qui reste dans la mémoire de ceux qui vécurent la derniére guerre.

Le grain d'orge germé et grillé donne également un malt qui sert à la fabrication de la *bière* et du *whisky "Pure malt"*.

L'avoine.

La farine d'avoine a servi, autrefois, à faire un pain noir, gros et compact qui n'avait rien à envier au pain noir de sarrasin. La paille était également utilisée en lieu et place de la paille de seigle.

L'avoine en grain servait -et sert encore- à l'alimentation des chevaux. Cela leur donne de l'allant mais point trop n'en faut si l'on veut rester sur la selle! En temps de labour et de moisson on "**avoinait**" les chevaux de 2 à 5 fois par jour, selon la rudesse du labeur. Par extension, les anciens disaient, lorsqu'ils avaient fait un bon repas "**j'ons été bein avoêné!**". Parce que l'avoine "donne un coup de fouet", lorsque deux individus se battent, on dit populairement **ils se flanquent une avoine!**.

Heureusement l'avoine sert aussi à d'autres fins. On en fait des **flocons** pour l'alimentation diététique. Bouillis, ces flocons d'avoine donnent le *porridge* des Anglais. La **fécule** servait également autrefois à préparer une **bouillie d'avoine** qui servait de repas aux journaliers. Repas économique, car à la fin du siècle dernier, on estimait qu'avec 5kg de farine, on pouvait nourrir 18

167.168.169.170.171.172. Feurgons de diverses longueurs servant à retirer les braises ayant chauffé le four à pain.

173. Spatule à pâte

174.175.176. Pelles à four pour boules de pain.

177.178.179.180. Pelles à four pour pains longs.

181.182. Crochets de bois pour défourner ou ranger les pains dans le four.

181 182

Boules de pain décorées

hommes, ce qui revenait à 12 centimes par tête! Le **gruau d'avoine** permettait également de faire des bouillies et des soupes.

L'avoine en grain, chauffée avec du vinaigre, servait à faire des sinapismes pour les maux de rein et le gruau était utilisé pour confectionner des tisanes adoucissantes.

Enfin, utilisation non négligeable, c'est avec l'avoine que l'on fait le *gin*...

Le blé.

Pour un Champenois, comme pour le Français en général, blé est "synonyme" de pain. Encore que, depuis 1950, notre consommation de pain accuse une nette régression. Alors qu'en 1900 la consommation individuelle quotidienne moyenne était environ d'**une livre** par personne (de 450 à 600g), elle n'est plus aujourd'hui que de 170g. Malgré cela notre attachement au pain et spécialement au *pain français* est légendaire en Europe. Nos voisins anglais nous représentent même portant moustache et bérêt, le pantalon serré par des pinces à vélo, les épaules chargées d'un collier d'oignons et un gros pain sous le bras...

Le blé tendre est celui qui sert à élaborer la **farine panifiable**. A partir de cette **farine boulangère** on fabrique divers pains, *pains parisiens, ficelles, baguettes, batards, "pains d'une livre", couronnes, pains épis, pains de campagne, boules, pains fendus, pains moulés, pains complets, pains au son, pains farinés, pains bis.* Et puis encore *pains viennois, pains de gruau, pains de mie, pains briochés*, etc...La liste en est fort longue car en plus des pains courants, certains boulangers ont leurs spécialités. A cela nous devrions ajouter les pains industriels à longue conservation, les *biscottes*, les *pains à toasts*, et la pâtisserie, *croissants, longuets, pains au lait, au raisins, au chocolat.* On en passe... et des meilleurs.

Le blé dur est, lui, essentiellement utilisé en semoulerie.

La **semoule de blé** sert à la fabrication des *pâtes* et ... du *couscous.* Il est intéressant de savoir que la fabrication des vermicelles, spagettis et autres nouilles est règlementée et contrôlée en France depuis 1934 et qu'en Italie de telles mesures de qualité n'ont été prises qu'à partir de 1967.

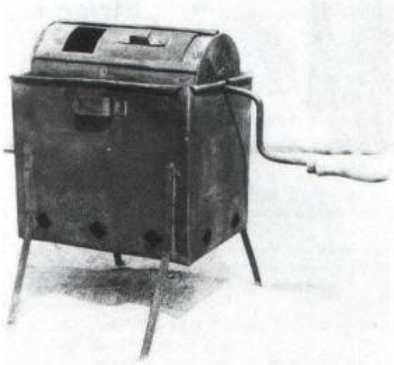
Le petit blé, issu du triage et contenant les grains mal formés et trop petits, sert de nourriture aux volailles. Le **son** et les résidus de **mouture** entrent dans l'alimentation des porcs, des canards et autres animaux.

Le maïs.

La culture intensive de ce type de céréale est, nous l'avons dit, relativement récente. Anciennement, le maïs cultivé servait pour beaucoup à l'alimentation animale dans notre région. Ailleurs la **farine de maïs** était

(suite page 34)

184



183

183. Musette "picotin" à avoine. Cette musette s'adaptait sur la bouche du cheval et lui permettait de se nourrir d'avoine dans les champs.

184. Grilloir à orge. Très utilisé durant la guerre de 39-45, ce type de grilloir permettait de griller l'orge pour en faire un succédané du café.

Ci-dessous guide de cheval en paille tressée

Aujourd'hui les craquements du moulin-à-vent et les grincements de la roue-à-aube ne troublent plus le silence des campagnes champenoises. Le ronronnement des turbines, même, s'estompe chaque jour. La meunerie devient de plus en plus le fait d'un "complexe" dont les silos et les panaches de vapeur dominent le paysage. On peut certes en regretter la poésie mais l'évolution des techniques fait -heureusement- partie de notre civilisation et, par là, de notre patrimoine. Qu'on le veuille ou non. Ainsi lorsqu'il y a deux ou trois siècles, les moulins-à-eau s'implantaient sur les cours des rivières bien des riverains crièrent au scandale et à la "pollution". De nos jours les mêmes reproches accablent les nouvelles meuneries et l'on continue de crier haro sur le baudet devenu mécanique. Pourtant on peut parier sans risque que ces "complexes" devenus ridiculement vieillots seront mis "sous-verre" et serviront de sites d'archéo-industrie pour nos arrières petits-enfants...La meunerie a évolué non seulement dans son aspect technique mais aussi et surtout par le parti qu'elle peut tirer d'un grain. Alors qu'il y a un siècle on ne "sortait" guère que des farines et des résidus, en 1985 le nombre de sous-produits a plus que décuplé. Ce phénomène rejaillit sur l'économie générale et sur le niveau de vie, car, bien que son prix croisse toujours trop à notre gré, le pain coûte moins cher aujourd'hui qu'au début du siècle. Ce qui, après tout, n'est pas si mal...

SHÉMA DE LA MEUNEURIE

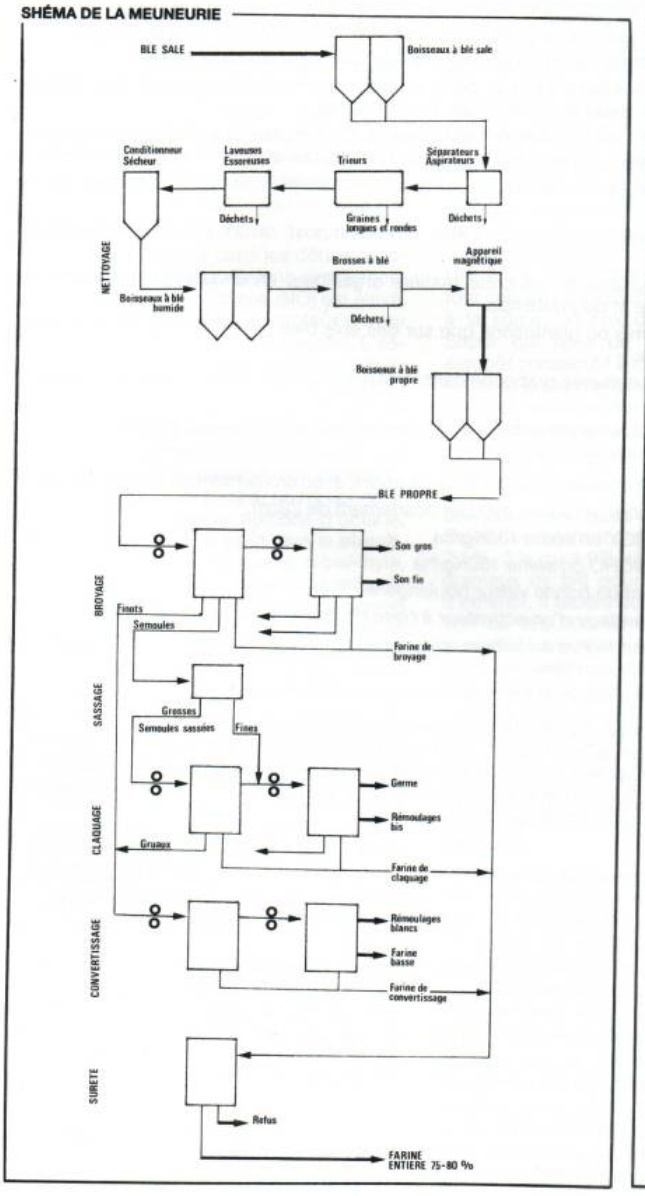
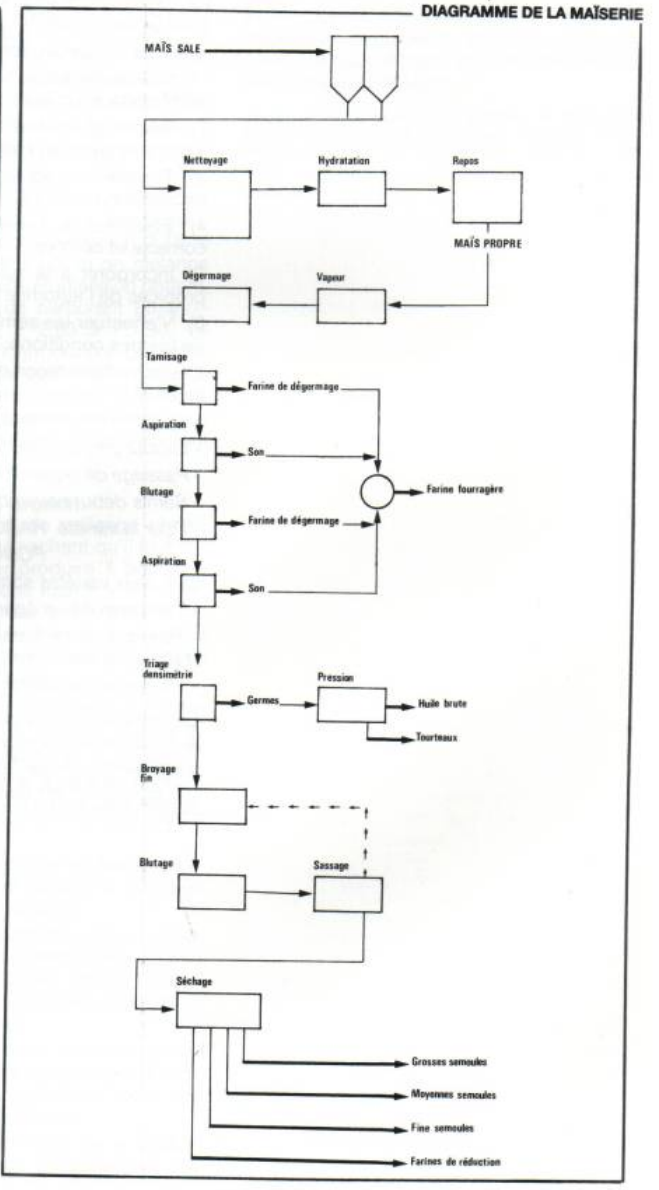


DIAGRAMME DE LA MAÏSERIE



Le blé et l'agriculture biologique.

Par ses qualités nutritives, le blé est la première de nos céréales. Il contient tous les éléments minéraux nécessaires à l'organisme humain: soufre, phosphate, chlore, sodium, potassium, magnésium, calcium, fer, fluor. Il contient également des oligo-éléments: zinc, iode, manganèse, arsenic, cuivre, etc...ainsi que des vitamines B1, E, B2, B12, K, D,PP et des traces de carotène (provitamine A).

Ces éléments constitutifs initiaux ne sont présents, en proportions équilibrées, dans le pain, que sous deux conditions:

- la farine est issue d'un blé cultivé biologiquement, à l'exclusion de toute intervention chimique.

- elle est la plus complète possible: 100kg de blé doivent donner de 85 à 95kg de farine panifiable. Seule une faible partie du son est à éliminer.

Pour se reconvertir en agriculture biologique, les règles à observer sont les suivantes:

1). Eviter la monoculture et faire de l'élevage dans toute la mesure du possible.

. Prévoir au minimum 1/4 de la S.A.U en céréales: blé, orge, avoine, seigle ou mieux, suivant les régions: en méteil , association céréales-légumineuses.

2). Revenir absolument au principe de l'assolement. En tête de cet assolement, semer en légumineuse ou en méteil. Ce sont les meilleurs moyens pour enrichir et améliorer la terre.

3). Travailler le sol en profondeur, mais sans retournement, afin d'en protéger la vie microbienne.

4). Equilibrer la fumure organique à l'aide d'un compost favorisant une fermentation correcte et aérobie.

5). Incorporer à la surface du sol cette matière organique, en choisissant les moments propices de l'automne et du printemps.

6). N'effectuer les semis ou plantations que sur des sols bien préparés à l'avance, et dans de bonnes conditions.

Exemple d'une façon culturale pratiquée dans la Marne à QUEUDES: (le blé venant après la luzerne).

- La 3ème coupe de luzerne est enfouie au 15 Septembre avec rotovator (fraises).

- Labour peu profond fin octobre.

- Passage de crosskill (rouleau à dents) aussitôt après, avec croisement de herse en suivant.

- Semis début novembre, en lignes avec un écartement de 22cm.

- Pour la variété HARDY on sème 130Kg/ha
PONCHO on sème 150Kg/ha

Ces deux variétés sont de bonne valeur boulangère.

- Vient ensuite un épandage d'un activateur à base d'algues; quantité: 300Kg/ha.

- Passage d'une herse légère au tallage avec binage. La bineuse est montée à l'avant du tracteur, la herse légère derrière.

- Un apport de fumier a lieu tous les quatre ans: dose 20 tonnes/ha.

Si l'agriculture biologique est peu développée dans la Marne, elle l'est en d'autres régions. Actuellement, on recense, en France, de 4 à 7000 agriculteurs appliquant les méthodes biologiques. Ils représentent moins de 1% de la production, pour un marché d'environ un milliard de francs, au niveau de la consommation des ménages. C'est l'un des marchés où la demande est plus importante que l'offre.

ENTENTE AGROBIOLOGIQUE CHAMPENOISE
40, Rue des Buttes
HAUTVILLERS
51160 AY

Il peut paraître surprenant que, dans une revue qui se consacre aux arts et traditions populaires, apparaisse un article sur ce carburant industriel moderne. Cela peut surprendre effectivement, ceux qui pensent que folklore ne signifie essentiellement que passé révolu. Mais la tradition c'est autre chose: c'est ce qui relie le passé au futur; c'est ce qui permet d'appréhender l'avenir à partir de références établies. Ne parlons pas de présent. C'est un instant qui n'existe pas! En voulez-vous la preuve? Le simple fait de lire vous apporte la démonstration. Ce que vous venez de lire est déjà passé, ce que vous allez lire après ce point est avenir. Le présent n'est donc qu'un passé qui court après son avenir.

Bref l'éthanol, c'est quoi? Une source d'énergie qui nous vient du grain. C'est le fourrage des boeufs. C'est l'avoine du cheval. C'est l'énergie qui relie le cheval-crottin du passé au cheval-vapeur de l'avenir...

Plomb-octane

Nous n'entrerons pas dans les détails technologiques complexes. Disons simplement que plus le nombre d'octane (NO) est élevé, plus l'essence permettra au moteur d'avoir des réactions rapides et nerveuses. L'essence ordinaire a un indice octane-recherche (NOR) de 89-92. Le super un NOR de 97-99 et un indice octane moteur (NOM) de 88. L'ennui est que l'essence de distillation directe n'a un nombre d'octane que de 50 à 60. Il faut donc lui apporter un "fortifiant". Jusqu'à ces derniers temps, on ne connaissait pour augmenter le nombre d'octane, sans trop augmenter le coût, que le **plomb**. A raison de 0,4g/litre de plomb tétraéthyle, le super mettait un tigre dans votre moteur. Seulement il n'y a que le 1/4 de ce plomb qui brûle, le reste, 3/4, part en fumée et pollue gentiment l'atmosphère que nous essayons de respirer. Peu d'études ont été réalisées en France sur cette forme de pollution. Aux Etats-Unis, par contre, des études très poussées ont conclu que 57,50% du plomb contenu dans le sang des Américains provenait des gaz d'échappement des voitures et que 4% des enfants de 6 mois à 5 ans en avaient déjà 30% de trop dans le sang...

A titre indicatif, en 1981, en France, la circulation automobile a été à l'origine de l'émission dans notre air de 7200 tonnes de plomb!

La plupart des pays industrialisés, Etats-Unis, Allemagne, Suède, Suisse ont pris depuis plusieurs années la décision de réduire voire de supprimer, le plomb contenu dans l'essence. Seulement, voilà, financièrement, cela ne fait pas l'affaire des pétroliers...

L'éthanol-carburant

Plusieurs usines d'éthanol carburant fonctionnent déjà en Allemagne fédérale, à Ochsenfurt et à Eversen, et en Suède à Skarborg. En France, le groupe "Sucre-Union" vient d'inaugurer une installation capable de produire 250.000hl/an à **Arcis-sur-Aube**, en Champagne. Faire de l'alcool à partir du grain n'est pas nouveau. Il y a bien longtemps que l'on boit de la vodka, du gin, du whisky, du Bourbon. La difficulté en ce qui concerne son utilisation en tant que carburant est de trouver le mélange idéal, performant, et... pas cher. Performant, car l'éthanol seul n'est pas parfaitement mixible. Il a tendance à se séparer de l'essence, ce qui évidemment pose des problèmes d'allumage. Il faut donc lui adjoindre un cosolvant du type méthanol, ABE ou TBA (ces sigles cachent des formules chimiques complexes du genre Tertio Butyl Alcool CH_4H_8OH...)

Voyons maintenant les "gros-sous". En janvier 1985, le prix de l'essence en sortie de raffinerie était de F 1.90. C'est moins cher qu'à la pompe mais, il y a les taxes... L'éthanol coûterait actuellement F 2.78 le litre et le méthanol F 1.20. Si on mélange tout cela en proportions étudiées on obtient, à la sortie, un prix de carburant Ethanol-Super qui varie de F 2.03 à F.1.90. Le surcoût consécutif à l'introduction de l'éthanol sera donc compris entre 1 et 3 milliards de F/an, mais on économisera 19 dollards par hectolitre de ce fameux éthanol à chaque fois qu'il remplacera 1 hl de carburant classique.

Blé, éthanol et sous-produit.

Selon les proportions de mélange choisi, 2.1%, 3% ou 4.9% et sachant qu'il faut 2,7 quintaux de blé pour produire 1 hectolitre d'éthanol, il faudra donc fournir à la distillation de 950.000 tonnes à 2,2 millions de tonnes de blé. Ceci ne couvre que les 2/3 de la demande, le complément sera fourni pour 1/3 par les betteraves.

Lorsque le blé arrive à la distillerie, il suit les premières préparations types de la meunerie. Il peut ensuite subir deux modes de transformations: le broyage ou la mouture. L'un et l'autre donneront les mêmes quantités d'alcool mais les sous-produits seront différents:

- 1 tonne de blé transformé en broyat fournira 3.7hl d'éthanol et 370kg de fourrage (type DDGS) pour les bestiaux.

- 1 tonne de blé transformé en mouture fournira toujours 3.7hl d'éthanol mais il permettra également d'obtenir 200kg de son, 75kg de farine de gluten et 95kg de fourrage (type wheat gluten feed).

Evidemment la seconde solution paraît séduisante car elle offre d'avantage de possibilités, mais c'est également celle qui coûte le plus à l'investissement.

Enfin dans les sous-produits de la distillation, il faut également tenir compte des résidus d'extraction, drêches et vinasses qui concentrées et séchées fourniront des farines et des pellets pour l'alimentation animale.

En principe, le carburant super-éthanol ne doit pas modifier le réglage des moteurs. A tout le moins, ce réglage ne sera que du genre de celui que votre "mécano" pratique lorsque vous passez de "l'ordinaire" au "super". Mais on peut imaginer de ne faire fonctionner les moteurs exclusivement qu'avec du bioéthanol. Là, évidemment, nos véhicules actuels sont totalement incompatibles. Il faudrait repenser une autre génération de moteurs. Rassurez-vous, ce n'est pas pour demain car cela mettrait les pétroliers au chômage!

Les données techniques sont extraites du *Producteur Agricole Français N° 363, janvier 1985 - Bioéthanol, documentation AGPB-CGM-AGPM-FNPPTI- La filière éthanol ONIC.*

Une meule de paille à l'Épine vers 1910

(suite de la page 30)

déjà utilisée pour la consommation courante entre autre en Italie pour la confection de la *polenta* piémontaise. Dans les Cévennes, on faisait de la *milliasse* et nos voisins bourguignons la cuisinaient en *gaude*.

Le **grain de maïs vert** peut également se manger cuit à la façon des haricots verts ou grillé. Les épis de maïs entrent également dans la confection de condiments nommés *achars* ou *atchars*.

En 1945, lors de la Libération, la France manquait de farine et dans le cadre du "Plan Marshall" les U.S.A. distribuaient du ravitaillement. Les responsables du moment demandèrent donc de la farine de blé, ce qui se dit "*corn flower*" en anglais. Mais il y avait un "hic" car pour les Américains *corn* c'est, non pas le blé, mais le maïs! Et voilà pourquoi les Champenois et les Français mangèrent du pain de maïs après la guerre!...

En 1985 les maïseries savent tirer parti de la totalité des produits et sous-produits de ce grain.

Les **tiges** coupées en vert servent de *fourrage* aux bestiaux. Sèches elles sont utilisées pour la *pâte à papier* et *les soies artificielles*. Les **rafles** permettent d'extraire le *furfural*, et sont transformées en *combustible, abrasifs, produits pharmaceutiques, revêtement de sol et panneaux ligneux*. On s'en sert également pour fabriquer de l'*humus*.

Du **grain**, on extrait l'**amidon** et le **germe**. Cela permet de fabriquer de la *farine*, des *semoules*, des "*corn-flakes*". Les "gritz" permettent de produire un *malt* utilisé dans l'élaboration de la *bière*. Mais là ne s'arrête pas la transformation du maïs car ses produits dérivés entrent dans la composition des *antibiotiques, protéines, vernis, textiles artificiels, disques, colles, confiserie, biscuiterie, pâtisserie, charcuterie, potages, sauces, entremets, aliments pour enfants, apprêts textiles, tannerie...*

Le germe permet d'extraire de l'**huile** utilisée comme *huile de table* mais aussi en fonderie, savonnerie, pharmacie, pour la fabrication de la *margarine*.

Le reste des sous-produits, le **son** et les **tourteaux**, servent à l'alimentation du bétail.

Nous n'aurons garde d'oublier les célèbres "*Pop-Corn*" mais nous n'oublierons pas non plus que la distillation du grain donne du *whisky*, du *gin* et du *bourbon*...

LES JASÉES DE CHALONS

Jean-Claude PIERSON, 40, rue des Artisans - 51000 CHALONS SUR MARNE

Voilà neuf ans, une quinzaine de personnes se réunissaient dans un « préfabriqué » des faubourgs de la ville pour se distraire et danser, valses, polkas et mazurkas sur des airs d'autrefois.

Le groupe était né.

Les membres choisissaient de se donner un nom : LES JASÉES — terme désignant autrefois les veillées — et se promettaient de s'initier dans le domaine si vaste des Arts et Traditions Populaires de la Champagne.

Ce groupe de danseurs prit conscience de la nécessité d'aller de l'avant. Il devenait urgent de faire appel à une compétence qui nous guiderait dans nos démarches, pour aller au-delà du plaisir immédiat offert par la danse. Nous devions découvrir ce qu'est la culture populaire car nous allions être amenés à présenter des spectacles pour la faire connaître autour de nous.

En quelques mois, épaulés par Michèle Andrieux et Gilbert Roy, alors conseillers techniques à la SAFAC, nous procédions à la suite de recherches et d'enquêtes à l'élaboration de notre premier costume : celui de Châlons, des années 1840. Ainsi donc organisés en équipe de recherche et de couture, réinventant les jasées d'antan, le costume fut prêt pour le festival Safac de Wassy. Ce jour-là, en 1978, poussés par les organisateurs, c'était notre premier spectacle. Que d'émotions !

A présent, grâce à l'expérience de nombreuses prestations en Champagne, notre Groupe s'est résolument tourné vers l'animation, lorsque, bien sûr, les conditions le permettent.

Depuis nous nous sommes structurés en commissions : chants, danses, musique, recherche, animation, sorties loisirs, répétitions, etc... ce qui améliore considérablement la participation et l'organisation dans chacun de ces secteurs.

En 1980, avec l'aide essentielle de la Safac, les Jasées ont été à l'origine de la renaissance du Carnaval traditionnel champenois à Châlons qui, depuis 5 ans, tente de regrouper une partie des associations châlonnaises, autour de ce thème, pour un après-midi de défoulement, de joies, d'entrain et pour fêter l'arrivée du printemps.

Pour cela plus de 300 costumes, allant des **souffl'à culs** aux **clowns musiciens** ont été confectionnés par les « dames » de la couture.

Avec très peu de moyens financiers, les Jasées permettent aux Châlonnais pour quelques heures de réaliser ainsi leurs fantasmes...

Mais nous n'oublions pas notre vie de groupe ; notre vie associative et nous nous réservons quelques dates dans l'année, pour nous réunir en famille et fêter, par exemple, le solstice d'été, celui d'hiver réservé aux enfants, la traditionnelle pose des **mais,** la sortie muguet et il n'est pas rare qu'au retour d'un spectacle on se retrouve presque tous chez l'un ou l'autre autour d'un gigantesque pique-nique improvisé.

Les Jasées ont pris conscience que leur activité, voire leur existence, ne peut se dissocier de la recherche et du collectage avec la Safac dont le double rôle de centralisation des collectes et de diffusion est primordial.

Désormais, *Ensemble Traditionnel Champenois*, les Jasées regroupent une quinzaine de couples de danseurs, 7 musiciens : accordéons, vielle, musette et cornemuses champenoises, diatos, clarinette, violon, trompette et une quinzaine d'accompagnateurs très actifs.

Orage à Baroville

L'année 1985 part sous de mauvais hospices, tant pour l'agriculture que pour le vignoble. Après un hiver d'une rigueur exceptionnelle qui a gelé les 50 % du vignoble de l'Aube, le froid, la pluie continuent d'endommager les récoltes. Depuis la préhistoire, l'homme a tenté de définir les causes des catastrophes qui l'accablent. Tantôt c'est Dieu qui manifeste sa colère, tantôt un saint, une divinité secondaire qui se venge et qu'il faut amadouer par des sacrifices. Notre époque plus matérialiste ne se contente plus de ces visions religieuses. Il lui faut des responsables concrets. Ainsi, vers les années 1950, le mauvais temps ne pouvait être dû qu'aux expériences atomiques. Plus tard, ce furent les fusées, les satellites ou autres objets volants identifiés qui « détraquaient » le temps.

Hélas, pour l'homme, le Temps se moque bien de ce qui n'est pour lui qu'un pétard de 14 juillet ou un moucheron en tôle... Le temps se régit lui-même en fonction — peut-être — de la place qu'occupe dans l'univers cette petite boulette que nous appelons pompeusement notre Terre.

L'un de nos fidèles abonnés, M. Fabbiati de Toulon, nous a fait parvenir un courrier relatant une catastrophe météorologique qui s'est abattue sur le vignoble de Baroville (Aube) en 1895. Il y a à peine un siècle. A une époque où il n'était même pas pensable de recueillir une aide, un soutien, si maigres soient-ils, la misère était irrémédiable.

Voici, reproduit *in extenso*, ce document inédit.

Baroville, le 1re août 1895

Mon cher frère

Maman t'a déjà écrit l'épouvantable catastrophe qui a sévi sur notre pauvre pays. Je vais te donner quelques détails. Rien ne faisait prévoir ce jour-là un cataclysme pareil. Il faisait très chaud. Vers quatre heures de l'après-midi, le temps s'est mis à l'orage, quand tout à coup sur les bois qui couronnent nos côteaux s'est passé une chose effrayante. Tu as déjà vu en gravure une éruption de volcan. Figure toi la même chose dans les airs. Une masse de nuages jaunâtres dont la base était la forêt, et tournoyant dans les airs avec la rapidité de la foudre. C'était le cyclone qui s'avançait sur nous. On entendait les chênes centenaires craquer, se briser, s'arracher sous l'effort du vent. C'était terrible. Tout à coup, nous voyons déboucher des bois comme une avalanche de neige. La grêle, la terrible grêle toute biscornue et de la grosseur d'un oeuf accompagnée d'une pluie torrentielle s'abattait sur nos côteaux naguère si luxuriants et les hachait entièrement. Le vent impétueux, terrible, arrachant, cassant, brisant tous les arbres fruitiers, quelques-uns énormes, et les transportant à travers les vignes à des centaines de mètres. Les vitres, les tuiles, les cheminées, tout s'effondrait, jetant l'épouvante. L'eau tombant à torrents a balayé toute la terre de nos côteaux et aujourd'hui l'on ne voit plus dans les vignes que les échalas frappés de la grêle comme si l'on avait tiré à la cible dessus, étendus par terre, les bois de la vigne hachés, plus une feuille, des ravins atteignant dans beaucoup de places un mètre de profondeur. Dans notre maison les carreaux de la porte ont été brisés par la grêle, et l'eau et la grêle se précipitant avec violence par cette ouverture inondaient la maison et forçaient à se réfugier dans la cave. Quel désastre, que de pertes. Les habitants du pays sont mornes, découragés ; beaucoup sont partis de côtés et d'autres, car la récolte est perdue non seulement pour cette année mais pour les années à venir. Ce n'est pas exagéré que d'estimer à plus d'un million les pertes subies par le pays dans l'espace de dix minutes. Rien, raisins, blé, avoine, pommes de terre, haricots, légumes, rien à récolter, rien à manger.

Si tu pouvais trouver à m'employer dans vos pays, je t'en serais reconnaissant, car pour les vignes je crois qu'elles sont perdues et l'on n'a aucun courage pour travailler dans une telle désolation. Quelques vignes, dans les fonds des vallons, tout en étant grêlées, ont été moins dépouillées et il y a quelque espoir dans celles-là mais c'est le petit nombre. Pour toi, Vide-Cuve et la Voie-Contraint ont encore du bois passable. Les autres sont perdues pour plusieurs années. Les vieux de 84 ans n'ont jamais entendu leurs ancêtres parler d'un ouragan pareil. Si cet orage fut arrivé en semaine, il y aurait eu beaucoup de victimes car les quelques-unes qui s'y trouvaient, et c'était des hommes, ont été grièvement blessés.

Le spectacle est navrant. Au travers des côteaux de vignes, pruniers, poiriers, pommiers, traînés à travers les souches et les paisseaux, sont là dénudés, sans une seule feuille comme si le feu y avait passé. Les chemins dits « de contrée » recouverts en d'aucuns endroits de deux mètres de terres et graviers provenant de nos pauvres vignes. Les souches, déracinées, le vieux bois même de la vigne haché, massacré, comme si la mitraille y avait passé. Les paisseaux bossués, cassés, portant tous la marque des grêlons comme si l'on eut tiré à balles dessus. Le spectacle est affreux et les curieux viennent de très loin pour voir ce lamentable spectacle.

Les maisons communes et particulières ont beaucoup souffert et il est des propriétaires qui ont pour plus de mille francs de dégâts dans leurs immeubles. Cela dépasse l'imagination et il faut être sur les lieux pour le croire. Pauvre Baroville, si fière à juste titre de tes vignes, que vas-tu devenir ? Nos côteaux si bien cultivés seront certainement délaissés car la plupart des habitants, faute de récolte, seront obligés de chercher du travail ailleurs.

Pour moi, je le répète, vois s'il y a possibilité à m'employer dans vos pays, sinon je m'adresserai à Paris. La misère sera grande dans notre pauvre pays. Pas de récolte, pas de légumes, rien à manger et boire de l'eau. Nous aurions grand besoin d'être secourus. Embrasse bien Marie et les petites pour nous et bonjour aux parents et amis. Fais leur part de notre malheur.

Ton frère.

LA FRANCHE COMTÉ N° 24 - avril 1985 - 2, rue du Lys - 70800 Fontaine-les-Luxeuil.

Un musée vivant : la Taillanderie de Nans sous Ste Anne, la fête du Biou à Arbois, Une lettre de Voltaire à M. le directeur de la poste aux lettres de Besançon, La fête patronale, L'oie cendrée...

SEFCO N° 127 - mars-avril 1985 - Les Granges 17400 St-Jean-d'Angely

*Les moulins à céréales de l'arrondissement de Confolens (Charente), Autres remèdes et conjurations de deux notaires campagnards au XVIII*e*, L'aménagement d'une cuisine de ferme en Londurais, Le tuilier, Un jeu de la toupie...*

N° 128 - mai-juin 1985

Le vocabulaire secret d'un pasteur du Poitou, Les mariages à Gourvillette de 1840 à 1880, Nos ancêtres les Hongrois, Le colporteur.
Chaque revue est accompagnée d'un supplément, *le subiet*, en langue poitevine.
A noter que la SEFCO a changé de siège social pour ceux qui souhaiteraient se procurer des exemplaires de cette revue.

FOLKLORE N° 196 - « Maison Mot » - 91, rue Jules Sauzède - 11000 Carcassonne

Relacio de la vida del pastor, transcription (avec traduction française) d'un long poème dit par Saragata, berger du Clots de Forn (Vallée de l'Err). Ce récit de transmission orale semble avoir été composé à 'époque de Charles Quint en Catalan du XVI*e*, et voici qu'un berger vivant à 1800 mètres au-dessus de la mer vous le conte, en plein XX*e*, comme s'il l'avait appris d'hier...

PARLERS ET TRADITIONS POPULAIRES DE NORMANDIE N° 67 - 45, rue Alexis Carrel - 50000 St Lô

Victor Hugo et la Normandie ; coffres, bahuts et maies, les premiers meubles de Normandie, un article accompagné de belles photos montrant les caractéristiques de ce mobilier. *La graphie unifiée de la langue normande,* second article paru, traitant de l'écriture et de la lecture des sons vocaliques.

PAYS DE BOURGOGNE N° 130 - 2e trim. 1985 - 17, bd Paul Doumer - 21000 Dijon

La St Vincent tournante 1985 à Mercurey - La bannière de Parcy le Monial, le bimillenaire d'Autun...

LE LIAN N° 28 - mars 1985 - BRETAGNE GALLESE BP48 - 22190 Plevin

Spécial maritime bilingue, Gallo-français, le lian nous parle *du passé et de l'avenir de la caravane...* Petit détail qui a son importance, la *caravane* est le nom que les habitants de Cancale donnent à la pêche aux huîtres !..

BULLETIN DE LA STE DES ANTIQUAIRES DE PICARDIE - Musée de Picardie - 48, rue de la République - 80000 Amiens

3e trimestre 1984 - *Découverte au château de Picquigny... Notes sur les blasons peints dans certaines lettres majuscules de Escritel de la Confrérie du Puy de N.D. d'Amiens.*

4e trimestre 1984. *Trésors méconnus du Beauvaisis. L'atlas de Picardie et l'histoire régionale. Notes sur les blasons peints (suite).*

ÉVOCATIONS N° 4 - Déc. 1984 - Revue de l'Association « Patrimoine de l'Isère » - 38560 Crémieu

*Préhistoire sur le plateau jurassique de l'Ile Crémieu, la grotte de la Garenne, les Dauphinois au Canada depuis le XVIII*e*, Chansons de l'école protestante de Mens-en-Trèves...*

LINGUISTIQUE PICARDE N° 93 - Décembre 84 - Musée de Picardie - Annexe de Berny 34, rue Victor Hugo - 80000 Amiens

Quelques mots picards oubliés depuis 1884. Les relations garçons-filles dans le Cambrésis. Les métiers de la forêt d'Eu. Toponymie, folklore du chataigner - Toponymie de Nourard-le-Franc - Petit lexique verrier. De nombreux articles en dialecte picard consacré au glossaire du patois de Guerville en Normandie.

CHTIPICAR N° 16 - Mai juillet 84 - BP 12 - 59230 St-Amand-les-Eaux

Bimestriel indépendant de la Communauté Culturelle Picarde publié au format journal en langue française et picarde.

LE CHASSE-MARÉE - Abri du Marin - BP159 - 29171 Douarnenez Cedex

N° 16 *Les gabaros de Lampul ; un siècle de bornage en Iroise. France II, le plus grand cinq-mâts du monde. La batellerie des fleuves de France.*

N° 17 *Une goelette construite à Fowey : la naissance de Mary Boyant. Catalogue : les derniers voiliers caboteurs, Une fonderie pour la marine, Les marins bretons et la politique sous la III*e *République.*

N'étant ni marin ni fervent de voile, j'admire cette revue et je la lis avec plaisir dès qu'elle nous parvient. Les textes sont fort bien tournés et lisibles même par le néophyte. Quant aux photographies, elles sont remarquables. Alors si vous aimez la mer lisez le Chasse-Marée mais, attention, ne délaissez pas pour autant **FOLKLORE DE CHAMPAGNE,** sans ça nous ne vous donnerons plus de « bons tuyaux » !

STORIA E MEDICINA POPOLARE N° 3 - Décembre 1984 - Via Ferraccio 26 00185 Roma. Italie

Rituel de thérapeutique magique de la maladie traditionnelle « la Forcinella ». Documents photographiques d'un rite d'exorcisme. L'épilepsie dans le folklore : proposition de recherches en Italie...

EL MOUCHON D'AUNIA - R. Descotte - 123, rue Ferrer - 7161 Haine St Paul - Belgique - Périodique mensuel

Nous avons reçu les N° 1 à 7 de ce périodique bilingue Wallon-français. On y trouve des documents extrêmement variés, *les roulées, la St Panchard, Le scapulaire, Les noms des plantes,* etc. et de nombreuses études éthymologiques. Le rapprochement entre dialecte wallon et champenois est si évident que nous pouvons lire — dans le texte — une bonne part des histoires wallonnes...

AU PAYS DES RIEZES ET DES SARTS N° 101 1985 - Rue des Parçonniers 7 - 6404 (Cul des Sarts) Couvin - Belgique

Une nouvelle revue amie qui nous fait le plaisir de profiter de notre échange. En situation frontalière, le pays des Rièzes et des Sarts a également une adresse en France : M. Noël Depoix, instituteur à Regniowez 08230 Rocroi.

On trouve dans ce numéro : *histoire des cabanes abandonnées ; Les lieux-dits de Nismes, Les tiennes et les champs, L'église de Rocroi* et quantité d'autres chroniques.

SOCIÉTÉ DES ARTS ET SCIENCES D'ÉPERNAY N° 24 - 1985 - M. Henri Bliont - 44, rue E. Guillaume - 51190 Le Mesnil St Oger

Cette société savante nous a fait parvenir son bulletin annuel. Nous en avons retenu les chroniques sur le *Miracle de St Léger, Les pierres qui bougent, La mort de St Louis, La pierre aux fées, Histoire de la famille Châtillon* et une aventure pour le moins curieuse où la chasse au menhir conduit à des pierres de meules...

COIN-COIN LA GAZETTE DE CHAOURCE N° 181-182-183 M.J.C. 10210 Chaource

Parmi de nombreuses chroniques d'intérêt local, le « Coin-Coin » continue de publier régulièrement des résultats d'enquêtes ethnographiques conduites par Françoise Legrand et Monique Moretto, sous les titres « *Mémoires d'une vie* » et « *Souvenirs* ». Nous trouvons ainsi *La centenaire de Metz-Robert, Camille Gamard raconte..., Vivre à Metz-Robert au début du siècle.* Propos recueillis auprès de Mme Andréa Chenut et de Mme Gamard.

TERRES ARDENNAISES N° 10 mars 1985 - F.O.L. Quai Mialaret BP71 - 08001 Charleville-Maizières

En couverture, noblesse oblige, un très beau croquis de chevaux ardennais avec colliers ardennais et au sommaire, une étude du *cheval ardennais,* son histoire, ses origines, les *maréchaux-ferrants* et *le bourrelier.* Parmi les autres études, toutes aussi intéressantes, signalons *le réseau sud du chemin de fer secondaire, l'école primaire sous l'ancien régime, la verrerie de Monthermé, le repassage du fin, toponymie de Gespunsart, le corps présent* (étude linguistique de Jean Clerc), etc...

JASÉES

Bibliothèque Safac

Notre bibliothèque d'arts et traditions se complète régulièrement, soit que nous achetions de nouvelles éditions, ou des livres plus anciens, soit que des auteurs nous adressent leurs ouvrages, avec un mot d'amitié. A ceux-là, nous ne saurions trop dire merci. D'autant que tous nous offrent des études extrêmement intéressantes, et ce début d'année 1985 a été particulièrement prolifique.

UNE TRES VIEILLE PRIERE A STE APOLLINE

Un livre de Roger Pinon extrait des « *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne* ». Si vous avez des maux de dent, Roger Pinon vous offre la possibilité d'invoquer Ste Apolline en français, en allemand, en espagnol, en... etc car il a tenté — avec bonheur — d'analyser cette prière à travers le monde et à travers les âges.

AU JOUR LE JOUR... JOURNAL 1909-1911
Louis Estienne Landreville

La **Maison Pour Tous** de Landreville-Viviers (Aube) vient d'éditer sous forme d'un document ronéoté de larges extraits du « Journal » qu'un vigneron de Landreville, Louis Estienne, a tenu régulièrement du 29 mars 1909 au 15 février 1915. Une période plus que troublée, puisqu'elle connut la Révolte vigneronne et la Grande-Guerre.

VOIX D'ARDENNE ET DE CHAMPAGNE.
Edition des Cahiers bleus

Préfacé par Jack Riou, directeur de l'ORCCA, ce numéro spécial offre les poèmes et les œuvres, d'une cinquantaine d'artistes, poètes, écrivains de Champagne-Ardenne. Dominique Daguet et Yanny Hureaux ont réalisé cette réunion littéraire sans régionalisme sectaire et comme le dit fort bien Jack Riou cela autorise à rêver d'une vie littéraire en Champagne-Ardenne où pourront s'exprimer les voix de l'imaginaire, de la connaissance, de la réflexion...

CONTES DE MONEDIERES.
Editions Lemouzi Tulles Avril 1985

Recueil de contes réalisé par Antoinette Cougnoux, en dialecte limousin. Tous furent recueillis de la tradition orale, mais comme le regrette l'auteur, tous ne furent pas recueillis. Chaque conte est traduit en français ; l'ensemble est illustré par Charles Joudoux, Majoral du Félibrige.

BARBIZIER N° 12 Décembre 1984

Modestement intitulé *Bulletin de liaison du folklore comtois*, ce livre de 280 pages, nous présente une étude de Jean Garneret : **Le présent d'un village, Villers-Buzon.** Du présent (l'autoroute, le méchoui, les résidences) au passé (le JAC, le tisserand, la Dorothée), ce livre nous fait revivre la vie villageoise au travers des souvenirs de ceux qui la vivent quotidiennement. Des croquis d'habitats, d'intérieurs illustrent agréablement le texte.

JOURNALISTE INCONNU DE LA REGION CHAMPAGNE-ARDENNE

Une brochure de prestige réalisée par l'Office Culturel de Champagne-Ardenne sur un texte et des documents rassemblés par Eliane et Pierre Dassan. Ce livre joint l'attrait du document à l'agrément de la mise en pages. Les illustrations sont d'authentiques dessins à la plume de ce journaliste, dont le nom vous dira peut-être quelque chose : **Victor Hugo !**

L'HOMME ET LA FORET EN MONTAGNE DE REIMS. Editions La Manufacture

Premier ouvrage d'une série consacrée au *Patrimoine de la montagne de Reims*, l'homme et la forêt est l'œuvre de notre ami Marc André qui avant de « passer » à la Région fut ethnologue attaché au Parc naturel de la Montagne de Reims. Il a donc eu tout loisir — si l'on peut dire — de vivre et d'étudier ce milieu extrêmement riche. Fort bien illustrée de documents d'époque, cette étude est — milieu oblige — d'une grande richesse, puisqu'elle relate la vie de ce massif, du néolithique à nos jours. Voici 150 pages attrayantes, que les amateurs de la nature peuvent s'offrir sans regret...

A table et bon appétit

Nous avions demandé à nos amis lecteurs et abonnés de nous faire connaître les recettes régionales qu'ils possédaient afin de publier un numéro spécial sur la cuisine champenoise. Nous pouvons vous assurer que notre appel a déjà été entendu. Au point que, pour 1985-86, nous éditerons plusieurs numéros et il en restera pour 1987 ! Mais que cela ne vous décourage pas : s'il en est parmi vous qui souhaitent nous faire part de leur savoir, qu'ils le fassent. Plus nous aurons de choix et plus nos revues vous offriront de recettes merveilleuses ; des recettes « *à se licher les 5 doigts et l'pouce !?...* ».

Les croix font leur chemin

Ce dossier, aussi, prend de l'ampleur. N'hésitez pas, là encore, à nous signaler les croix que vous connaissez, les légendes, les histoires qui s'y rattachent.

C'est pas d'la ptite bière !

En 1986 paraîtra un numéro sur la fabrication de la *bière Fort-Carré* de St Dizier. Grâce à un collectionneur bragard, nous avons pu nous procurer de nombreux documents et objets relatifs à ce sujet. Mais peut-être n'avons-nous pas tout. Alors avis aux amateurs : si vous avez des documents (publicité, articles de bistrots, affiches...) concernant *Fort-Carré - Thomas - Champignol*, merci de nous le signaler.

Clic-clac, merci Kodak !

Nous recevons fréquemment des éléments de costumes traditionnels anciens que nous nettoyons et restaurons et dont nous faisons les patrons et les photos. Mais nos grand-mères étaient menues et nous recherchons en permanence des « modèles » qui nous permettent de présenter ces robes, ces sous-vêtements, ces coiffes, etc... Les photographies que vous voyez dans la revue ont été réalisées avec des amies, abonnées à la revue, que nous avons rencontrées, souvent par hasard. D'autres lectrices (tailles 34/36) aimeraient peut-être jouer les « mannequins-modèles » en costumes anciens, avec nous. Qu'elles n'hésitent pas à nous le signaler en écrivant à :

SAFAC (Photos) - Les Grandes Chapelles
10170 Méry-sur-Seine (N'oubliez pas de préciser votre taille et, si vous avez une photo, joignez-là, cela nous aidera à juger du type de vêtements qui vous siera le mieux, merci).

Le Musée des Outils du Terroir Normand présente les outils et les machines agricoles utilisés du début XIXe siècle jusqu'aux dernières grandes mutations du travail de la terre occasionnées par l'avènement du machinisme.

Plus de 700 outils (une centaine de nouvelles pièces vient compléter la collection), dans ce musée unique en Haute-Normandie, permettent de retracer l'histoire et l'évolution du terroir normand abordant plusieurs thèmes : fenaison, moisson, fabrication du cidre, du beurre, travail du bois, du chaume, du ferrage, de la laine (un nouveau coin charron et forgeron est présenté), les animaux et les objets usuels...

En outre, il est possible de voir cette année du « gros » matériel agricole : moissonneuse-lieuse, batteuse, herse, faucheuse, gribane, bineuse, butteuse, brisemottes et toute l'évolution des charrues : de l'araire tout en bois au brabant en passant par la charrue à avant-train.

Ainsi, le musée permet de se rendre compte des activités multiples d'une ferme.

Ouvert tous les dimanches et jours fériés de 15 h à 19 h et la semaine sur rendez-vous (tél. 32.37.13.00)

LA REVUE DES ARTS
ET TRADITIONS POPULAIRES
DE LA REGION
CHAMPAGNE-ARDENNE
EDITEE PAR
LA SOCIETE
DES AMATEURS
DE FOLKLORE
ET ARTS CHAMPENOIS

safac

Folklore de Champagne

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 × 24 cm

NOM _____ Prénom _____

ADRESSE _____

Veuillez trouver ci-joint la somme de _____ que je règle à l'ordre de la **SAFAC**

par ☐ chèque ☐ mandat ☐ CCP

Cochez les numéros désirés — Détachez ce bulletin — Joignez-y votre règlement

- ☐ 2 Revue du Folklore de l'Aube — 2 F
- ☐ 29 Val Perdu (Aube) — 3 F
- ☐ 31 Costumes de Saint-Dizier Wassy — 3 F
- ☐ 43 Saint-Hubert et la rage — 4 F
- ☐ 44 Au feu, les pompiers — 4 F
- ☐ 45 Centenaires aubois — 4 F
- ☐ 46 La Vigne en foule — 6 F
- ☐ 48 Pressoirs anciens — 4 F
- ☐ 55 Taques et styles (II) — 6 F
- ☐ 56 Le cordier en tilleul — 6 F
- ☐ 57 Vieux bal à Celles (danses) — 6 F
- ☐ 58 Les empiriques (médecine) — 6 F
- ☐ 59 Les roulées de Pâques — 6 F
- ☐ 60 Le tonnelier — 6 F
- ☐ 61 Le carillonneur — 6 F
- ☐ 64 Les archers de Bar-sur-Aube — 6 F
- ☐ 65 La foudre dans l'Aube — 7 F
- ☐ 66 Le feu du ciel — 7 F

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

- ☐ 67 Révolte vignerons barséquanais 1911 — 10 F
- ☐ 68 La faux — 10 F
- ☐ 69 Une ferme à Channes (Aube) — 10 F
- ☐ 70 Maisons de Saint-André (Aube) — 10 F
- ☐ 71 Deux instituteurs en 1900 (Marne) — 12 F
- ☐ 72 Le maréchal-forgeron — 12 F
- ☐ 73 Le cochon — 12 F
- ☐ 74 Le charron et la roue — 12 F
- ☐ 76 Montmort en 1900 (Marne) — 20 F
- ☐ 77 Saint-Vincent en Champagne — 20 F
- ☐ 78 Révolte marnaise 1911 (II) — 15 F
- ☐ 79 Brelleurs et mariniers (Marne - Aube) — 15 F
- ☐ 80 Parler de Rumilly (Aube) — 15 F
- ☐ 81 Répertoire et Index — 12 F
- ☐ 82 Fêtes en Champagne — 15 F
- ☐ 83 Labours à Channes (Aube) — 12 F
- ☐ 84 La craie à Chepy (Marne) — 12 F
- ☐ 85 Femmes en chemise — 20 F
- ☐ 86 Habitat rural en Champagne méridionale — 22 F
- ☐ 88 Nos charrues (Aube) — 15 F
- ☐ 89 Lavoirs — 15 F

(Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE
Format 210 × 297

- ☐ 90 Le coq de clocher — 20 F
- ☐ 91 La Musette, hautbois pastoral — 20 F
- ☐ 92 Bonneteries de Romilly en cartes postales — 20 F
- ☐ 93 Le grain, source d'énergie — 20 F

(Franco de port et d'emballage)

A PARAITRE

☐ LE LANGAGE TROYEN AU XVIII°

Première partie d'un P.A.E. réalisé par le Lycée d'Etat Professionnel des Lombards à Troyes (Aube), cette étude, en prenant appui sur le « Vocabulaire Troyen » de Grosley (1761) démontre la façon de s'exprimer de nos ancêtres et permet de mesurer l'impact de ce parler sur notre langage présent...

☐ LA VANNERIE A BUSSIERE LES BELMONT

Une étude très complète réalisée par Gilles Fourtier, un de nos fidèles abonnés, sur la vie et le travail des vanniers de ce coin de la Haute-Marne...

☐ NOCES ET BANQUETS DE 1850 A 1950

La vie des traiteurs-aubergistes de 1850 à 1950. Un siècle de noces villageoises auboises et marnaises vu du côté des fourneaux, avec les recettes les plus caractéristiques et les menus « pantagruelliques » du moment. Un travail de recherches réalisé par Annie Lefrançois du groupe de recherche des « Jasées » de Châlons-sur-Marne, dans les archives de l'auberge St Eloi de Mailly-le-Camp...

93/85

BULLETIN D'ABONNEMENT

abonnez-vous à la plus belle revue régionale d'arts et traditions populaires !

safac Folklore de Champagne

Veuillez enregistrer mon abonnement pour **6** numéros de la revue FOLKLORE DE CHAMPAGNE à partir de la prochaine parution

France et Communauté européenne ☐ **Normal 93 F** ☐ **Soutien 120 F** ☐ **Bienfaiteur 250 F** ☐ Etranger **135 F**

☐ ci-joint mon règlement à l'ordre de **safac** par ☐ chèque ☐ mandat ☐ CCP

NOM _____ PRÉNOM _____ Profession (Facultatif) _____

ADRESSE _____

_____ VILLE _____

CODE POSTAL _____ BUREAU DISTRIBUTEUR _____

Date et signature _____ 198

DÉTACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE RÈGLEMENT

POSTEZ AUJOURD'HUI MÊME

safac LES GRANDES CHAPELLES
10170 MÉRY SUR SEINE

CHAMPAGNE

TRADE MARK

MORIZE PÈRE & FILS

RÉCOLTANTS-MANIPULANTS

10340 LES RICEYS

FRANCE

IMPRIMERIE NÉMONT

à votre service

tout imprimé typo/offset

12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone (25) 27 06 27

EN FOUINANT DANS LES RÉSERVES

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEUVRE SUR BARSE

AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

SAFAC 4

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4

20F00

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE

Pain fantaisie décoré à la main

Battage au tripot

Imprimé en France - Imp. Némont SA - 10200 Bar-sur-Aube - Dépôt légal 2e trimestre 1985 - Directeur de la publication Gilbert Roy - Commission paritaire n° 53035